



INCOGNITO®

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

Diese bei Raumtemperatur fließfähige, sortenspezifische Aromaprodukt sorgt mit seinen hochkonzentrierten Flavour-Komponenten für maximalen Hopfengeschmack bei minimalen Prozessverlusten. Es bietet eine einfache Dosierung ohne spezielles Equipment und reduzierte Lager- und Transportkosten. Aufgrund der Fließfähigkeit ist das sortenreine Produkt perfekt für Late-Hopping in modernen Whirlpools mit geringer Feststoffkapazität geeignet. Im Vergleich zum Late-Hopping mit Pellets sind die Bierverluste deutlich geringer.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Beschreibung: Dunkler Bernstein bis Gelb. Es sind einige Farbabweichungen möglich, ein Effekt der Hopfensorte.

α -Säuren 35-55% (w/w HPLC)

Viskosität: Ca. 2000-30000 cPs bei 20°C; fließfähiger Hopfenextrakt; Sortenunterschiede bestimmen den Viskositätsgrad.

QUALITÄTSSICHERUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT:

BarthHaas unterhält nach der Norm ISO 9001 registrierte Qualitätsmanagementsysteme sowie Managementprogramme zur Lebensmittelsicherheit, die auf international anerkannten (HACCP) Grundsätzen basieren. Weitere Informationen zu unseren Systemen und Programmen finden Sie auf unserer Website www.barthhaas.com

PRODUKTANWENDUNG:

Maximaler Nutzen wird durch Mischen von INCOGNITO® in heißer Würze unmittelbar vor der Dosierung im Whirlpool erzielt. Dies kann auf verschiedene Arten erreicht werden und hängt von der Art und Anordnung des Brauereiequipments ab. Beispielsweise ist eine Hopfendosage vor dem Whirlpool ein ideales Mittel, um das Produkt beim Eintritt in den Whirlpool gründlich zu lösen. Wenn das Mischen vor dem Whirlpool nicht praktikabel ist, kann INCOGNITO® direkt in den Whirlpool gegeben werden mit zufriedenstellendem Ergebnis.

VERPACKUNG

INCOGNITO® wird in 2 oder 10 kg Behältern geliefert. Behälter erfüllen alle Verpackungsvorschriften der Lebensmittelindustrie.

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Die Stabilität von INCOGNITO® wird bei sachgemäßer Lagerung erheblich verbessert. Die Lagertemperatur beträgt 0-5°C. Das Produkt ist bei sachgemäßer Lagerung 24 Monate haltbar. Bei einem Produktbehälter, der einmal geöffnet und gekühlt gelagert wurde, sollte das Produkt innerhalb von 6 Monaten verbraucht werden.

SICHERHEIT

Material, das mit der Haut in Kontakt kommt, sollte mit Wasser und Seife abgewaschen werden. Für weitere Informationen kann das entsprechende Sicherheitsdatenblatt auf unserer Website heruntergeladen werden.

ANALYSEMETHODEN:

Die Konzentrationen von Hopfensäuren können gemessen werden durch:

- Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) unter Verwendung des aktuellen ICE-Standards gemäß den Methoden EBC 7.7 oder ASBC Hops-14.

TECHNISCHE BERATUNG:

Wir helfen Ihnen gerne weiter und beraten Sie bei der Verwendung von INCOGNITO® in Brauanwendungen.

E-Mail: Brewingsolutions@barthhaas.de