

INCOGNITO®

INCOGNITO® ist ein fließfähiger sortenspezifischer Hopfenextrakt, der dem Bier ein verbessertes Hopfenaroma und -aroma verleiht und gleichzeitig den Verbrauch von Hopfenpellets in Sudkesseln oder Whirlpools reduziert. INCOGNITO® wurde zur Gabe zum Sudhaus-Whirlpool entwickelt, um die beste Wirkung auf Geschmack und Aroma zu erzielen. Das Produkt enthält keine Hopfenfeststoffe und eliminiert Würzeverluste, die mit der Haftwirkung von Flüssigkeit an Hopfenpellets verbunden ist. INCOGNITO® ist ein zum Patent angemeldetes Produkt, das aus einem CO₂-Hopfenextraktionsverfahren stammt und nur aus Hopfen gewonnene Komponenten enthält.

Produkt Spezifikationen:

Erscheinung:	Dunkler Bernstein bis Gelb. Es sind einige Farbabweichungen möglich, ein Effekt der Hopfensorte.
Viskosität:	Ca. 2000-30000 cPs bei 20°C; fließfähiger Hopfenextrakt; Sortenunterschiede bestimmen den Viskositätsgrad.
Alpha-Säuren:	35-55% (w/w HPLC)

Qualität 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

Produktverwendung:

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 Mindesthaltbarkeit:

Die Stabilität von INCOGNITO® wird bei sachgemäßer Lagerung erheblich verbessert. Es sollte kalt gelagert werden bei 0-5 °C. Das Produkt erzielt die höchste Leistung, wenn es innerhalb von 2 Jahren nach der Verarbeitung verwendet wird. Die vorläufige Haltbarkeit des Rohmaterials zeigt an, dass das Produkt bei 20 ° C nach 18 Monaten stabil ist*. Bei einem Produktbehälter, der einmal geöffnet und gekühlt gelagert wurde, sollte das Produkt innerhalb von 6 Monaten verbraucht werden.

* Zusätzliche Versuche zur Haltbarkeit in Bearbeitung, um die obigen Empfehlungen zu untermauern

Analytische Methoden:

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.

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.

Technischer Support:

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