

Aromahop® OE stellt ein wirtschaftliches Produkt für Hopfenaroma in lichtstabilen, sortenunspezifischen Bieren dar. Es wird hergestellt durch das Entfernen der α -Säuren und dem größten Teil der β -Säuren aus CO₂ Hopfenextrakt. So entsteht ein Extrakt, der Hopfenaroma in das Bier bringt und einfach zu handhaben ist.

Aromahop® OE kann für verschiedene Zwecke verwendet werden. 1 kg Aromahop® OE enthält das Hopfenöläquivalent zu 15 kg Hopfenpellets. Bei später Zugabe während der Kochung ergibt sich dadurch ein angenehmes Hopfenaroma für lichtstabile oder auch traditionell gehopfte Biere. Wie bei konventioneller Hopfung kann der Brauer das resultierende Aromaprofil im Bier durch Zugabe zu einem anderen Zeitpunkt bzw. einer anderen Menge beeinflussen. Biere, die in Klarglas oder Grünglas zur Abfüllung kommen, sollten lichtstabil gehopft sein. Jedoch tragen die meisten Produkte zur lichtstabilen Hopfung nicht zum Aroma bei. Dieses Fehlen kann durch Aromahop® OE kosteneffizient kompensiert werden. Weiterhin trägt eine frühe Zugabe von Aromahop® OE während der Würzekochung dazu bei, einer möglichen Übersäumung entgegenzuwirken. Dadurch kann die Kapazität und der Durchsatz im Sudhaus erhöht werden.

Produktspezifikationen:

Beschreibung:	Dunkelgelbe/-braune bis dunkelgrüne oder schwarze Paste, die bei Temperaturen über 60° C flüssig ist; bei niedrigeren Temperaturen ist die Paste halb fest.
Hopfenöle:	Der Ölgehalt variiert je nach Sorteneigenschaften, liegt jedoch über 25 ml/100 g.
Dichte:	0,9 - 1,1 g/ml
Iso- α -Säuren:	< 0,2 %
β -Säuren:	< 10 %

Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit:

BarthHaas betreibt ein auf ISO 9001 basierendes Qualitätsmanagementsystem sowie Managementprogramme für Lebensmittelsicherheit gemäß international anerkannter HACCP-Richtlinien. Weitere Informationen zu unseren Systemen und Programmen finden Sie auf unserer Website (www.barthhaas.com).

Produktanwendung:

Wir empfehlen eine Anfangszugabe von 1 kg Aromahop® OE auf 400 hl Bier 15 Minuten vor dem Kochende für erste Vorversuche in der Brauerei. Da Geschmack und Aroma vom allgemeinen Charakter des Bieres abhängen, können dementsprechend der Zugabezeitpunkt als auch die Zugabemenge beliebig verändert werden. Um den Schaum in der Würzpfanne zu unterdrücken, sollten 0,3 kg Aromahop® OE auf 100 hl Würze am Anfang der Kochung zugegeben werden. Vor dem Gebrauch sollte das Produkt gründlich gerührt werden, um die Homogenität sicherzustellen. Dieses wird durch Erwärmung auf maximal 50 °C erleichtert.

Verpackung:

Die Standardverpackung von Aromahop® OE sind 5/20 kg-Kanister.

Haltbarkeit und Lagerung:

Aromahop® OE bitte in vollen, geschlossenen Behältern bei 15 - 25 °C aufbewahren. Das Produkt sollte innerhalb von 24 Monaten nach der Verarbeitung aufgebraucht werden. Aromahop® OE ist bei Raumtemperatur stabil und behält daher auch ohne kühle Lagerung die Qualität bei.

Analysemethoden:

- EBC 7.8 für Hopfensäuren mittels HPLC
- ASBC Hops-16 für Hopfensäuren
- EBC 7.10 für Hopfenöle
- ASBC Hops-13 für Hopfenöle

Sicherheitshinweis:

Bei Hautkontakt Produkt mit Wasser und Seife entfernen. Alle sicherheitsrelevanten Informationen befinden sich im entsprechenden Sicherheitsdatenblatt auf der Website (SDS).

Technische Beratung:

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, wie Aromahop® OE beim Brauen optimal einzusetzen ist.

E-Mail: Brewingsolutions@barthhaas.de