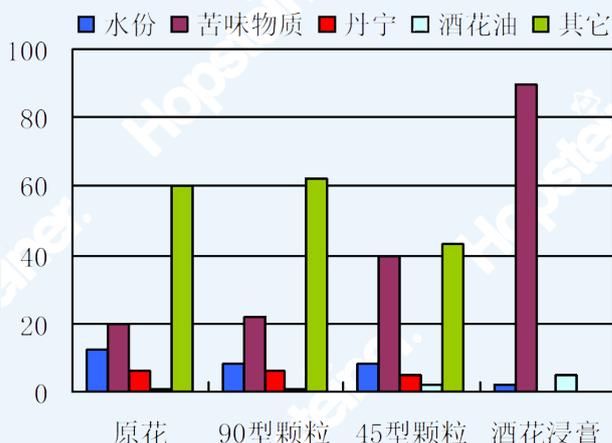


Type 90 Pellets

酒花颗粒90型



酒花和酒花制品成分的比较



*概述

酒花颗粒90型是煮沸过程中，在煮锅内添加的酒花产品。根据添加时间，可以赋予啤酒需要的苦味和特定的酒花香气。

酒花颗粒90型也适合在麦芽汁冷却阶段添加（干加），大大增强啤酒的酒花香气。

酒花颗粒90型的成份和酒花原花接近。利用率比片花高，质量更均一并且提高了储藏稳定性。同时降低了储藏和运输成本。

*成分

*因酒花品种及年份而异

颜色*

橄榄绿色

α -酸*

1-25%

β -酸*

1-14%

酒花油*

0.2-4.0
ml/100g

水份

7-9%

*特性

- 描述** 由干燥、粉碎、压缩原花生产出来的圆柱形颗粒。
- 外观** 橄榄绿颗粒，约6mm x 10-15mm（直径x长度）。
- 利用率** 根据不同啤酒厂的工艺情况，酒花颗粒90型早期添加到煮锅中（开始煮沸15分钟后）的利用率在30 - 35%之间。后期添加到煮锅中，利用率下降到20%或者更低。两种添加方式的利用率也会因要求的苦度及酒款不同而有所差异。
- 风味** 酒花颗粒90型提供的风味和原花相近，赋予啤酒苦度和香气。风味和酒花品种，添加量和添加时间有关，更多信息请参照酒花品种说明书。
- 质量** 所有斯丹纳的产品符合国际公认的质量标准。

*包装

酒花颗粒90型通常以复合铝泊袋包装，外加纸箱。可在常规气压下抽真空，再充惰性气体（氮气或者二氧化碳），俗称软包。包装规格可从2.3公斤（5磅）至150公斤（330磅）。

*产品使用

添加量 根据 α -酸含量及预估或已知的利用率计算添加量。后期添加（通常煮沸结束前5-20分钟）， α -酸利用率降低，但是酒花香气及风味却有所增强。

添加方法 酒花颗粒90型可以手动添加到煮锅中或者酒花投置器中。由于其自重流动的特点，也可通过自动设备添加。
干投法通常是通过不同的技术在二次发酵或熟酒罐中添加。

储藏条件 在5° C以下（<5° C 或者<41° F）储藏，开包后应尽快使用完毕，以避免酒花中苦味物质及酒花油退化。

最佳使用时间 建议的储藏条件下，最佳使用时间为生产/包装日期后的五年。

*安全性

使用时要戴防尘面具。酒花颗粒是易燃物。更详尽的安全资料请参考斯丹纳产品安全数据表。

*分析方法

苦味物质含量： α -酸、 β -酸按照以下方法检测—

- 现行的ICE标准，根据Analytica-EBC 7.7或 ASBC（hops-14），通过HPLC检测；
- 根据ASBC（Hops-6A），通过分光光度法检测。

电导分析法结果可以按照以下方法检测—

- Analytica-EBC 7.4或7.5
- ASBC Hops-6B

酒花油含量可以按照以下方法检测—

- Analytica-EBC 7.10
- ASBC hops-13