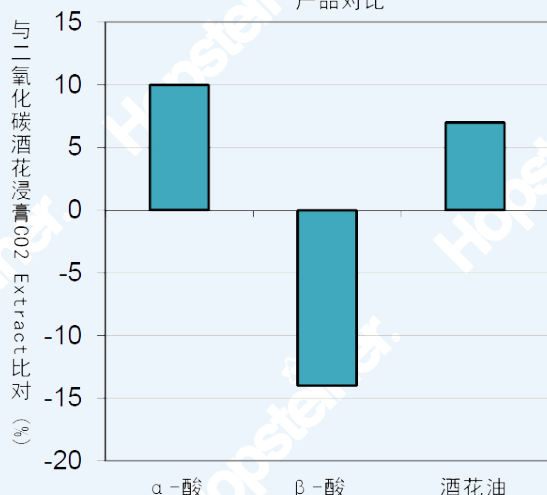


HopFlow

二氧化碳酒花浸膏（流动型）



二氧化碳酒花浸膏CO2 Extract
和二氧化碳酒花浸膏（流动型）HopFlow
产品对比



*概述

二氧化碳酒花浸膏（流动型）是由酒花生产的、使用便捷的二氧化碳酒花浸膏。该产品可自由流动，含α-酸，β-酸和酒花精油。

二氧化碳酒花浸膏（流动型）在酿造工艺中，可以部分或完全替代原花或酒花颗粒。

二氧化碳酒花浸膏（流动型）可以让酿酒师省略加热的步骤，快速、简单地倒出所需的浸膏数量添加到煮锅中。

*成分

*因酒花品种不同而异

α-酸*

65-75%

β-酸*

< 5%

异构α-酸

< 2%

酒花油*

12 - 18 ml/100g

PH

4.0 (± 0.5)

黏度

20° 时约300-500mPas (68° F)

比重

20° 时约0.9-1.0g/ml (68° F)

*特性

- 外观** 金黄琥珀色、棕色流动糖浆状，在室温下流动，加热后流动性更强。
- 利用率** 如煮沸50分钟以上，利用率可以达到32-38%。实际利用率将根据各厂工艺情况而有所不同。
- 风味** 基本保持了原始酒花的风味。早期添加到煮沸锅中，可以提供苦味；后期添加，则会因麦汁中留存的一些酒花油，而赋予啤酒酒花香气特性。
- 化学残留物** 硝酸盐和重金属几乎被完全去除。另外，在二氧化碳酒花浸膏萃取过程中也去除了大部分的农药残留。
- 质量** 所有斯丹纳的产品符合国际公认的质量标准。

*包装

二氧化碳酒花浸膏（流动型）可以按客户要求以罐、桶（不同规格）包装。

- 罐：0.5至4公斤（美国） / 0.5至4.2公斤（德国）；
- 小桶：3至20公斤（仅限美国）；
- 塑料容器：5公斤（仅限美国）；
- 大桶：50和200公斤。

*产品使用

二氧化碳酒花浸膏（流动型）通常在煮锅中添加，可以全部或部分替代酒花原花或颗粒。

添加量 煮锅中的添加量是按照浸膏中 α -酸含量和假定35%的利用率计算。实际利用率会因各厂设备和工艺情况而有所不同。

添加方法 为达到最高利用率，最好在麦汁煮沸初期添加。但由于蛋白质沉淀可能造成损失，最好在煮沸开始后10分钟添加。

储藏条件 $<10^{\circ}\text{C}$ (50°F) 密封容器中储藏。开封后尽快在3-4周内用完。

最佳使用时间 建议的储藏条件下，最佳使用时间为生产/包装日期后的四年。

*安全性

二氧化碳酒花浸膏（流动型）是一种天然物质，按照常规的预防措施操作是安全的。避免与皮肤，特别是眼睛接触。接触到皮肤要用肥皂及水清洗，如果溅入眼睛应该用大量水冲洗干净，并及时就医。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方式检测；
- 根据ASBC Hops-8 (I)，通过分光光度法检测。

电导分析法结果可以按照下面的方法进行——

- Analytica-EBC 7.6
- ASBC Hops-8 (II)

酒花油含量——

- Analytica-EBC 7.10
- ASBC hops-13