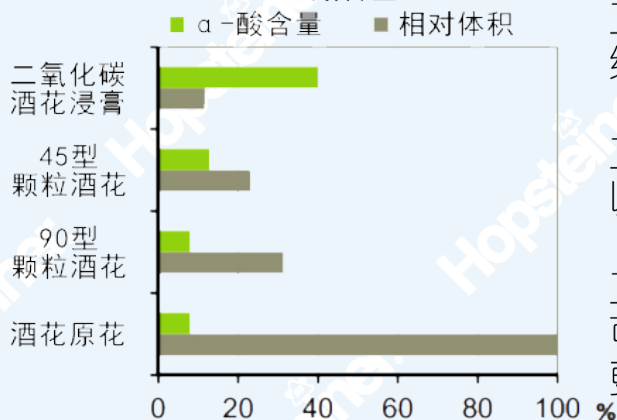


# CO2 Extract

## 二氧化碳酒花浸膏



不同酒花产品体积对比  
( $\alpha$  酸含量8%)



### \*概述

二氧化碳酒花浸膏是利用液态或超临界状态下食品级的二氧化碳从酒花颗粒中萃取出来。

二氧化碳酒花浸膏中含有 $\alpha$ -酸、 $\beta$ -酸及酒花精油，可以部分或全部取代煮锅中使用的酒花或酒花颗粒。

二氧化碳酒花浸膏是酒花和酒花颗粒的浓缩产品及可行的替代品。并且，二氧化碳酒花浸膏的保质期更长。

### \*成分

\*因酒花品种及年份而异

$\alpha$ -酸\*

最高至65%

$\beta$ -酸\*

最高至30%

酒花油\*

3 - 12 %

PH

4.0 (  $\pm$  0.5 )

黏度

45° 时约200-400mPas ( 113° F )

比重

20° 时约0.9-1.0g/ml (68° F)

### \*特性

- 外观** 黄绿色至琥珀色（依据品种和萃取条件不同而不同）的浓稠糖浆状液体，加热时流动性增强。
- 利用率** 如煮沸时间超过50分钟，利用率在32-38%之间。实际利用率会由于设备条件及工艺的差异而有所不同。
- 风味** 基本保留了原花的所有酿造特征。早期添加到煮锅中主要赋予啤酒苦味。
- 化学残留物** 二氧化碳酒花浸膏中硝酸盐和重金属几乎被完全去除。此外，在萃取过程中去除了大部分的农药和杀菌剂残留。
- 质量** 所有斯丹纳的产品符合国际公认的质量标准。

## \*包装

二氧化碳酒花浸膏可以按客户要求以罐、桶（不同规格）包装。也可以按指定的 $\alpha$ -酸重量进行罐装（如450g  $\alpha$ -酸/罐）。另外，借助糖浆（不保证是非转基因糖浆）把二氧化碳酒花浸膏调整成标准的含量，然后按照标准重量进行罐装。（如罐重1公斤，内含300g  $\alpha$ -酸/）。

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

## \*产品使用

二氧化碳酒花浸膏通常在煮锅中添加，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二氧化碳酒花浸膏中 $\alpha$ -酸含量，预计和已知的利用率以及设计的啤酒苦度计算。

**添加方法** 为了最大限度地提高利用率，二氧化碳酒花浸膏要在煮沸的早期添加。由于其非极性特点，不适合后期添加。要同时达到早期和晚期添加的效果，最好的解决办法是使用预异构化的产品，如：IKE异构酒花浸膏和PIKE钾盐异构化浸膏。添加时不需要提前预热。把打孔的浸膏罐悬挂在煮锅中，浸膏可以被麦芽汁全部冲入到煮锅中。如果使用自动添加线定量添加，应先加热到45 °C并混合均匀以确保添加量的准确。

**储藏条件** <10°C（50°F）的密封容器中储藏。开封后在几天内尽快用完。

**最佳使用时间** 建议的储藏条件下，最佳使用时间为生产/包装日期后的八年。

## \*安全性

二氧化碳酒花浸膏是一种天然产品，按常规的预防措施操作是安全的，避免与皮肤，特别是与眼睛接触。接触到皮肤要用肥皂及水清洗或者适合的洗手液清洗，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： $\alpha$ -酸、 $\beta$ -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