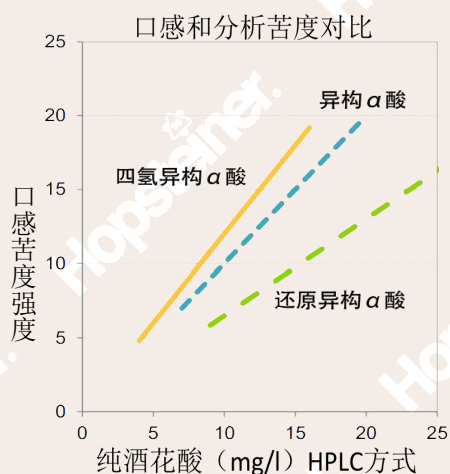


# Rho-S 30%

## 还原异构酒花浸膏 30%



### \*概述

还原异构酒花浸膏 30% (Rho-S 30%)是从二氧化碳中提取出来的清澈的还原异构 $\alpha$ -酸的甘油、钾盐水溶液。还原异构酒花浸膏 30% (Rho-S 30%)可以单独使用，也可以和其它防光产品同时使用。用于生产防光啤酒。和普通的异构 $\alpha$ -酸相比，还原异构酒花浸膏 30% (Rho-S 30%)产生的苦度更柔顺和干净。经甘油稀释后，还原异构酒花浸膏 30% (Rho-S 30%)物理稳定性更好。甚至冷冻运输也不会影响产品质量。

### \*成分

\*化验方式：HPLC

还原异构（二氢） $\alpha$ -酸\*

30% (  $\pm$  1.0% W/W )

异构 $\alpha$ -酸/ $\alpha$ -酸

未检出

PH

8.5 (  $\pm$  0.5 )

黏度\*

20° 低于3000mPas ( 68° F )

比重

20° 时约1.205 (  $\pm$  0.05 ) g/ml (68° F)

### \*特性

- 外观** 还原异构 $\alpha$ -酸的钾盐甘油水溶液，棕红色至琥珀色。室温下，呈轻微粘稠状。易溶于去离子水和酒精。
- 利用率** 在最后过滤前添加，还原异构（二氢） $\alpha$ -酸的利用率为70-85%，用在煮锅中，利用率大概在45-55%范围。实际利用率会根据各厂设备及工艺情况而不同。
- 防光稳定性** 为了达到最好的防光效果，煮锅中绝对不可以有 $\alpha$ -酸和异构 $\alpha$ -酸。还原异构酒花浸膏30% (Rho-S 30%)可以和斯丹纳任何其他防光产品合用以达到防光效果。
- 风味** 还原异构酒花浸膏30% (Rho-S 30%)只提供给啤酒苦味，相比常规的异构 $\alpha$ -酸，其体现的苦度更柔顺和干净。按照总的苦度和啤酒种类，还原异构（二氢） $\alpha$ -酸的苦度强度是异构 $\alpha$ -酸的60-70%。因此，如果异构 $\alpha$ -酸值的苦度值为1.0，那么还原异构（二氢） $\alpha$ -酸的口感苦度为0.6-0.7。
- 质量** 所有斯丹纳的产品符合国际公认的质量标准。

## \*包装

还原异构酒花浸膏30% (Rho-S 30%)通常包装是20公斤/桶。

## \*产品使用

还原异构酒花浸膏30% (Rho-S 30%)一般在发酵后添加。也可以部分或全部添加到麦汁中，达到杀菌作用。

### 添 加 量

依据预计或已知的还原异构酒花浸膏 30%(Rho-S 30%)的利用率和设计的苦度强度计算添加量。另外必须考虑到：还原异构（二氢） $\alpha$ -酸的苦度低过传统酒花产品所产生的异构 $\alpha$ -酸苦度的30%（详见风味部分）。

### 添 加 方 法

原液可以在发酵后添加。我们建议在主过滤后和调整比重前，直接添加到啤酒流中，并保证充分混合。必须在最后过滤前完成添加，添加时间至少占整个啤酒过滤流程70%。如果需要稀释，首先一定要将还原异构酒花浸膏 30%(Rho-S 30%)放入到去离子水中，并利用氢氧化钾（KOH）或碳酸钾（ $K_2CO_3$ ）将pH值调整到8.5-9.5。建议实验室测试后方正式使用。如果产品使用时间超过几天，建议在容器顶部空间填充氮气（二氧化碳不适合）。

### 清 洗 建 议

低温时，还原异构酒花浸膏 30%(Rho-S 30%)不得残留在添加线上。添加线及添加泵要用温的，微碱，去离子水或者乙醇彻底清洗。

### 防 光 啤 酒 注 意 事 项

为了最大程度防止日光臭，切勿在麦芽汁或啤酒中使用任何非还原异构 $\alpha$ -酸的产品。因此，确保：

- 整个生产过程禁止使用非防光产品；
- 避免设备表面曾接触过普通异构的 $\alpha$ -酸而存在污染；
- 禁止投放于麦芽汁中的酵母曾接触过普通和异构 $\alpha$ -酸。

### 储 藏 条 件

在5 -25 °C (41°-77 °F) 密闭容器储藏。开封后几天内用完。长期储藏的最佳温度是10 -20°C(50-68 °F)。

### 最佳使用时间

建议的储藏条件下，最佳使用时间为生产/包装日期后的三年。

## \*安全性

还原异构酒花浸膏30%是一种微碱性、强苦度的产品，在常规的预防措施下使用没有危险。避免接触皮肤，特别是眼睛。如接触到皮肤要用肥皂及水或者适合的洗手液清洗，如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：还原异构 $\alpha$ -酸含量可以通过以下方法检测—

- 根据Analytica-EBC 7.9，通过HPLC检测；
- 紫外分光光度法。

啤酒中还原异构 $\alpha$ -酸含量：根据Analytica-EBC 9.47，通过HPLC检测—

备注：如果还原酒花产品作为唯一的苦度来源或者添加量较大的话，按照上述分析方法得到的苦度值会造成实际苦度偏低，需要对其进行调整。