

Hop oil (Type Dry Variety-Specific (v.s.))

酒花油 (干型-指定品种)



*概述

酒花油（干型-指定品种）从酒花原花中提取出来，包含了所有的酒花精油成份。

酒花油（干型-指定品种）可以在酿造过程的不同阶段添加（通常在麦芽汁冷却后）。和传统酒花相比，酒花油的利用率提高了。

酒花油（干型-指定品种）体现出典型的酒花干投香气效果，但由于添加时间不同，所表现的香气也有所不同。

*成分

*详细资料请参照化验单

香叶烯、葎草烯、石竹烯、法呢烯

苦味物质

依品种不同而差异

< 0.1%

黏度

比重

25° 时约46mPas (77° F)

20° 时约1.0g/ml (68° F)

*特性

- 描述** 单一酒花品种的纯油，以1:100的比例用丙二醇和乙醇稀释为成品。
- 外观** 酒花油（干型）近乎无色，清澈液体，包含了所有的精油成份。
- 利用率** 取决于添加时间及添加点，复得率可以高达95%。由于设备及工艺条件每个啤酒厂的实际利用率会有所不同。
- 风味** 酒花油（干型）能提供浓郁的酒花香味。添加量，添加时间，添加点的不同得到的香味也有所细微的差别。包含了该指定酒花品种的全部精油成份。根据添加量，可能会造成苦度增强。
- 质量** 所有斯丹纳的产品符合国际公认的质量标准。

*包装

酒花油（干型-指定品种）按照不同的规格，通常用铝罐包装。通常稀释成1:100，与95%的丙二醇和5%的乙醇混合（建议）。也可按照要求的稀释浓度或纯油包装。

*产品使用

添加量 根据添加点，稀释为1:100的酒花油（干型-指定品种）（参照包装部分）的添加量为——

发酵前：500g/hl； 熟酒罐中：50-300 g/hl； 过滤前：1-20 g/hl；

（上述添加量只是一个指导用量，实际添加量根据设定的香气而定。通过微升注射器将其注入到啤酒中，有助决定酒花油添加量。）

添加方法

酒花油（干型-指定品种）可以在啤酒生产过程中的任何阶段添加，最好是用泵将酒花油添加到啤酒流中，也可以在灌装前添加到酒罐中。

- 发酵前：发酵过程中不稳定成份损失，加之酵母作用下香气成份的生化改变，产生轻微的青草味。
- 熟酒罐：由于酵母活性，熟酒罐中添加，香气会发生轻微改变。
- 过滤前：直接添加，香气几乎不变。但是还是会产生非极性成份的损失。

储藏条件

< 10°C (50°F)，旋盖铝罐中储藏。

最佳使用时间

建议的储藏条件下，最佳使用时间为生产/包装日期后的一年。如果每个星期开一次包装，建议一个月内用完。

*安全性

接触到皮肤立即用肥皂及水清洗，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

香气成分——酒花油的各个成份可以通过气相色谱法，按照以下方法检测：

- Analytica-EBC 7.12
- ASBC Hops-17