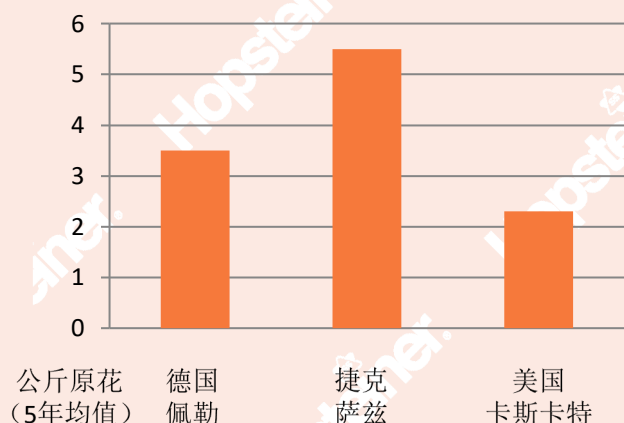


Hop oil (Type NOBLE)

酒花油 (尊贵型)



100g酒花油（尊贵型）换算成原花的数量 ***概述**
(按照里哪醇含量)



酒花油（尊贵型）是从传统酒花浸膏中提炼出来的，进一步通过二氧化碳萃取技术丰富或者降低特定香气成份。

酒花油（尊贵型）是一种专门为在过滤前添加而设计的产品。啤酒厂可以利用酒花油（尊贵+型）全部或部分替代酒花后投，但依旧赋予啤酒典型的酒花后投效果。

由于香气成份在蒸发过程中不流失，酒花油的复得率比传统酒花产品要高。

*成分

*详细资料请参照化验单

里哪醇

1000ppm
(±50ppm)

里哪醇/香叶烯

> 0.5

里哪醇/石竹烯

> 4

里哪醇/葎草烯

> 1

里哪醇/法呢烯

> 10

黏度

25° 时约46mPas (77° F)

比重

20° 时约1.0g/ml (68° F)

*特性

- 描述** 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(尊贵+型)近乎无色，清澈液体，包含了酒花油中的重要成份。
- 利用率** 因为酒花油（尊贵型）含有的挥发成份很少，因此复得率极佳，添加时间不同酒花油的复得率可高达95%。
- 风味** 由于减少了一些无用的可挥发的碳氢化合物, 酒花油（尊贵型）能赋予啤酒更细腻与清爽的酒花香气。根据添加量和啤酒类型，酒花油（尊贵型）能赋予啤酒花香，香料及柑橘的香气效果。另外，酒花油（尊贵型）对啤酒苦味几乎没有影响。适用于使用传统酒花产品的啤酒中，也适合做防光啤酒，充分体现了典型的酒花后投效果。
- 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（尊贵+型）按照不同的规格，通常用铝罐包装。以丙二醇稀释成1:100。也可按照要求的稀释浓度或纯油包装。

*产品使用

添加量

酒花油（尊贵型）以丙二醇1:100稀释后的添加量要根据酿造师的要求、添加时间和添加点来决定。添加量要根据啤酒中设计的里哪醇的含量来计算，通常范围为20 ug/l-100ug/l。这个含量只是一个指导用量，实际添加量根据设定的香气强度而定。通过微升注射器将其注入到过滤后的啤酒中，有助决定酒花油添加量。

1:100稀释后的酒花油（尊贵型）添加量示例——假设利用率为90%*：

添加2.2ml/hl，啤酒中里哪醇的存量为20 ug/l；

添加11.1ml/hl，啤酒中里哪醇的存量为100ug/l。 *（各厂情况会有所不同）

添加方法

酒花油（尊贵型）麦芽汁冷却后，可以在啤酒生产过程中的任何阶段添加，一般在过滤前添加。为了达到最大利用率，建议过滤前直接添加到啤酒流中。从而使酒花油充分溶解到啤酒中，并且风味上不发生改变。

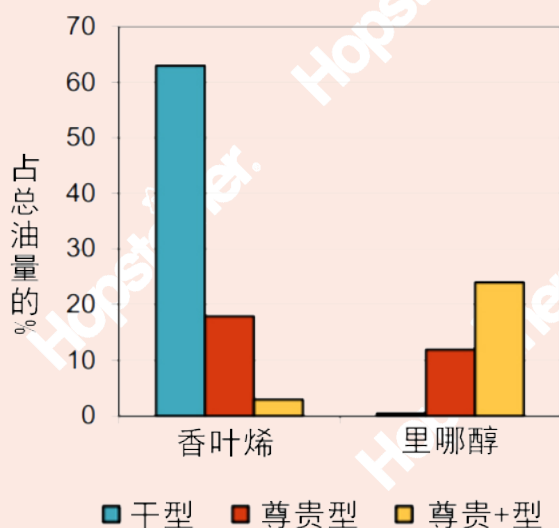
储藏条件

< 10°C（50°F），旋盖铝罐中储藏。未使用的情况下，须避光。

最佳使用时间

建议的储藏条件下，最佳使用时间为生产/包装日期后的两年。如果每个星期开一次包装，建议一个月内用完。

酒花油产品对比



*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