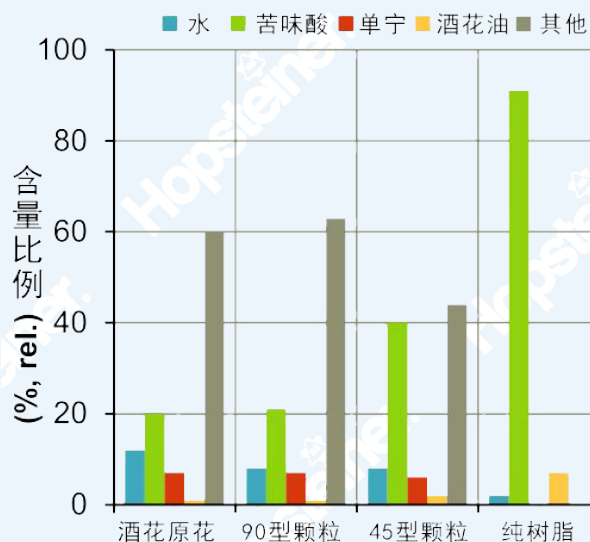


Lupulin Pellets

浓缩酒花颗粒



*概述

浓缩酒花颗粒是煮沸过程中，在煮锅中添加的产品。可以赋予啤酒需要的苦味和特定的酒花香气。

在酿造工艺中浓缩酒花颗粒特别适合在麦芽汁冷却阶段添加（干投）。大大增强啤酒的酒花香气。并且，由于其高 α -酸和酒花油含量，对于在回旋沉淀大量使用酒花的啤酒厂来说特别有利。

通过提高苦味酸和酒花油含量，降低了运输和储藏成本。而且可以减少酒损。

*成分

*因酒花品种及年份而异

颜色*

黄绿色

α -酸*

6-35%

β -酸*

5-20%

酒花油*

2-10
ml/100g

水份

6-9%

*特性

描述 纯酒花粉加工而成的圆柱形颗粒。

外观 黄绿色颗粒，约6mm x 10-15mm（直径x长度）。

利用率 根据不同啤酒厂的工艺情况，浓缩酒花颗粒早期添加到煮锅中（开始煮沸的15分钟后）的利用率在30 – 35%之间。后期添加利用率下降到20%或者更低。两种添加方式的利用率也会因设计的苦度及酒款不同而有所差异。

风味 提供啤酒的风味和原花相近。风味和酒花品种，添加量和添加时间有关，更多信息，请参照酒花品种说明书。

质量 所有斯丹纳的产品符合国际公认的质量标准。

*包装

浓缩酒花颗粒通常为复合铝泊袋包装，外加纸箱。可在常规气压下抽真空，再充惰性气体（氮气或者二氧化碳），俗称软包。包装规格是20磅。

*产品使用

添加量 根据浓缩酒花颗粒的 α -酸含量及预估或已知的利用率计算添加量。后期添加（通常煮沸结束前5-20分钟）， α -酸利用率降低，但是酒花香气及风味却有所提高。

添加方法 浓缩酒花颗粒都可以手动添加到煮锅中或者酒花投置器中。由于其重流动的特点，也可通过自动设备添加。干投通常是通过不同的技术在二次发酵或熟酒罐中添加。

储藏条件 5° C（5° C或者41° F）以下储藏在冷库中，开包后应尽快使用完毕，以避免酒花中苦味物质及酒花油退化。

最佳使用时间 建议的储藏条件下，最佳使用时间为生产/包装日期后的五年。

*安全性

使用时要戴防尘面具。酒花颗粒是易燃物。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 -酸和 β -酸可以通过以下方式检测—

- 现行的ICE标准，根据Analytica-EBC 7.7或 ASBC（hops-14），通过HPLC检测；
- 根据ASBC（Hops-6A），通过分光光度法检测。

电导分析法结果可以按照以下方法检测—

- Analytica-EBC 7.4或7.5
- ASBC Hops-6B

酒花油含量可以按照以下方法检测—

- Analytica-EBC 7.10
- ASBC hops-13