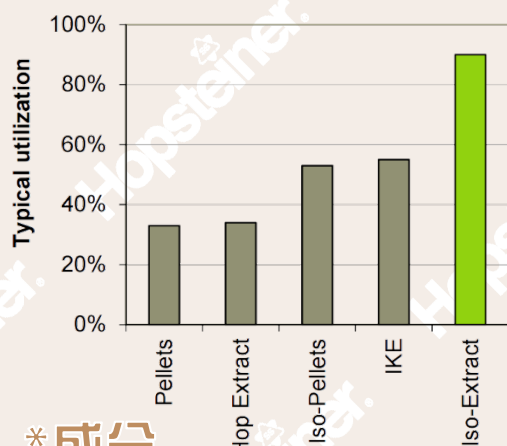


Isomerized Hop Extract 30%

异构酒花浸膏 30%



Comparison of hop product utilization



* 概述

异构酒花浸膏 30%完全由二氧化碳酒花浸膏提取出来，是异构 α -酸的钾盐水溶液。

异构酒花浸膏 30%发酵后添加调整苦度或者部分替代传统酒花品种赋予啤酒苦度。

* 成分

异构 α -酸

30% (± 2.0)

α -酸

< 0.6%

β -酸

< 0.2%

酒花油

< 0.1%

PH

< 9.0 (± 1.0)

黏度

20° 时约15-20mPas (68° F)

比重

20° 时约1065 (± 0.005) g/ml (68° F)

* 特性

描述	清澈的，淡琥珀色至黄色的异构 α -酸钾盐水溶液。
外观	淡琥珀色至黄色，清澈，均一的水溶液。建议的储藏以及适合的储藏温度下自由流动。异构酒花浸膏 30%溶于去离子水，乙醇和丙二醇。
产品标准	异构酒花浸膏 30%最普遍的是30%W/W的异构 α -酸的钾盐水溶液。但是也可以按照10或者20%的含量生产。
利用率	根据HPLC分析成酒，如果在最后过滤前添加，异构 α -酸的利用率可达85 – 90 %。实际利用率会根据设备及工艺情况而不同。
风味	异构酒花浸膏 30%能赋予啤酒干净的苦味。可以部分取代煮锅用酒花产品。异构浸膏主要用来调节啤酒的终端苦度。如果总苦度的30-40%是通过异构酒花浸膏产生的，那么啤酒的苦度风味会发生改变。
质量	所有斯丹纳的产品符合国际公认的质量标准。

* 包装

异构酒花浸膏 30%通常25公斤的桶包装。也可按要求包装成其他规格，如：5加仑或者IBC桶640-1000公斤。

* 产品使用

一般在发酵后使用，用来调节啤酒的苦味。

添加量 根据异构 α -酸的含量，预计的利用率和啤酒中设计的苦度计算添加量。

添加方法 异构酒花浸膏 30%可以在最后过滤前直接（原液）添加。如果需要，也可以用去离子水稀释到2%-5%的浓度后再添加，会有轻微的混浊现象，可用碳酸钾（ K_2CO_3 ）溶液调整pH值到8-9后再使用。这样能使添加更加均匀。由于稀释过程中 CO_2 的溶解，使pH值降低引起沉淀。绝不能用啤酒来稀释异构酒花浸膏，因为pH值低会引起沉淀。合适的添加设备可以帮助产品均匀不断的添加到啤酒流中。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，异构酒花浸膏不得残留在添加线上。添加线及泵要用温的，微碱，去离子水或者乙醇彻底清洗。

储藏条件 异构酒花浸膏 30%须5~15° C (41 - 59° F)密闭容器储藏。避免阳光照射，开封后尽快完毕。

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

异构酒花浸膏 30%是一种无毒物质，在正确的使用条件下没有危险，如果接触到皮肤要用肥皂及水清洗，如果溅入眼睛应该用大量水冲洗，并及时就医。更详尽的安全资料请参考斯丹纳产品安全说明书。

* 分析方法

苦味物质含量：异构 α -酸含量可以通过以下方法检测——

- 现行的ICS标准，根据Analytica-EBC 7.9或ASBC Hops-9C，通过HPLC检测；

啤酒中的苦度分析：决定成酒中的苦度单位时，要考虑异构酒花浸膏不像其他传统酒花产品，它只含有异构 α -酸。没有其他苦味成份影响到化验结果。因此，在单独使用或者大量使用异构酒花浸膏时，通过HPLC测定的苦味单位值比异构 α -酸含量低。可以将计算苦度单位的光密度系数50调整到高值，以匹配最终的口感苦度。