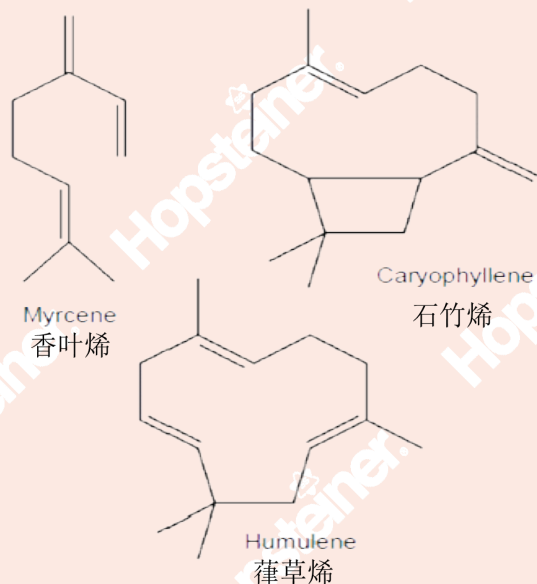


Hop oil (Thin Film)

酒花油 (薄膜型)



*概述

酒花油（薄膜型）是通过薄膜蒸发的方式从指定品种的二氧化碳酒花浸膏中生产出来的，包含了所有的精油成份。

酒花油（薄膜型）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（薄膜型）赋予啤酒的愉悦的酒花香气，不同的添加时间所体现的香气也有所不同。

*成分

*详细资料请参照化验单

主要成分

香叶烯，葎草烯，石竹烯，法呢烯

苦味物质

< 0.1%

黏度

25° 时约10mPas (77° F)

比重

20° 时约0.85g/ml (68° F)
如果以1:100的比例和丙二醇混合，20° 时约1.0g/ml (68° F)

*特性

- | | |
|------------|--|
| 外观 | 酒花油（薄膜型）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，酒花油的复得率可以高达 95% 。由于每个啤酒厂的设备及工艺条件不同，实际利用率也会有所不同。 |
| 风味 | 酒花油（薄膜型）能产生浓郁的酒花香味。但是，根据添加量，添加时间和添加点的不同得到的香味也有细微的差别。增加用量可能会引起苦度增强。 |
| 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（薄膜型）通常以铝罐包装成不同的规格。一般以纯酒花油供应，或以丙二醇稀释至1:100后包装。（也可按照要求稀释成其它比例）

*产品使用

添 加 量

根据添加点，添加量为—

发酵前：5g/hl； 熟酒罐中：0.5-3 g/hl； 过滤前：0.01-0.2 g/hl；

（上述添加量只是一个指导用量，实际添加量根据需要的香气而定。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（薄膜型）可以在啤酒生产过程中的不同阶段添加，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

香气成份—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