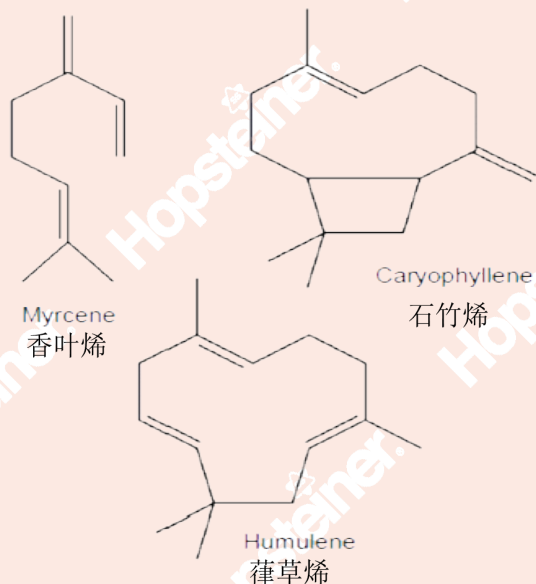


Hop oil (Type Dry)

酒花油 (干型)



*概述

酒花油（干型）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）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）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

5500-7500 ppm

葎草烯

800-1500 ppm

石竹烯

500-1000 ppm

苦味物质

< 0.1%

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（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，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（干型）能产生浓郁的酒花香味。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。添加量增加，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（薄膜型）通常以铝罐包装成不同的规格。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）（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（干型）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