

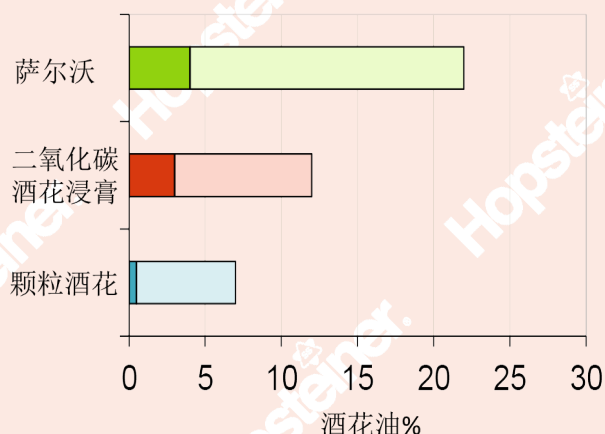
Salvo™ (Hop Extract)

萨尔沃 (酒花浸膏)



*概述

酒花产品中酒花油含量对比



萨尔沃是从二氧化碳酒花浸膏中提炼出来，包含了主要的酒花精油等天然成分。

萨尔沃可以作为抑泡剂在煮沸前期添加。如果在煮沸后期添加，能够赋予啤酒特定的酒花香气。

对啤酒的口感苦度的影响甚微。

*成分

*因酒花品种及年份而异

酒花油

4-22%

异构 α -酸

0.2-2.9%

α -酸

0.2-1.2%

黏度

50° 时约30-100mPas (122° F)

比重

20° 时约1.0g/ml (68° F)

*特性

- 描述** 黄棕色，含有酒花精油和蜡的半固体浸膏。
- 外观** 黄棕色，半固体或中等粘度的膏状，加热时流动性增强。
- 利用率** 实际利用率会根据各个啤酒厂的设备及工艺情况不同而有所不同。
- 风味** 在煮锅中/回旋沉淀中添加时体现了特定品种酒花的风味。煮沸后期添加时，成酒具有典型的酒花后投香气。根据添加量，残留的异构 α -酸， α -酸可能会轻微增加啤酒苦度。
- 质量** 所有斯丹纳的产品符合国际公认的质量标准。

*包装

罐装，罐规格：0.5-4公斤

*产品使用

萨尔沃通常在啤酒厂使用。早期添加，有利于防止麦汁溢锅。煮沸后期或者回旋沉淀添加，酒花香味物质可以极好地复得。

添加量

按照萨尔沃浸膏的实际含量、添加时间和设计的酒花香气强度决定添加量。示例（假如：酒花油含量15%）煮锅后期添加：13.4 g/hl，相当于添加了2g/hl的纯酒花油。

应用

如果手动添加，应先加热到75℃并轻轻搅拌，以确保最佳的添加效果。

储藏条件

10℃（50F）以下密闭容器储藏，如果每次酿造计量取出少量，确保酒花油均匀分散在浸膏里并与浸膏完全混合。未使用部分，封好容器，标注并存放在冷藏或冷冻室内直至下次使用。开后的容器要密封起来或在6个月内使用完毕。

最佳使用时间

建议的储藏条件下，最佳使用时间为生产/包装日期后的六年。

*安全性

萨尔沃的操作方式如同二氧化碳酒花浸膏。接触到皮肤要立即用肥皂及水清洗或者适合的洗手液清洗。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

酒花油含量：酒花油含量的检测可以按照如下方法进行——

- Analytica-EBC 7.10
- ASBC hops-13