



Información general:

Los aceites de lúpulo se elaboran de extracto CO2 por medio de destilaciones específicas obteniendo como único componente el aceite de lúpulo etéreo. Ofrecemos aceites elaborados de diversas variedades de lúpulo.

Existen los siguientes aceites de lúpulo estandarizados:

Hop Oil HAL: mezcla de aceites de lúpulo estandarizada para un aroma de lúpulo consistente

Hop Oil N°1: mezcla de aceites de lúpulo de primera calidad

Características del producto:

El aceite de lúpulo es un producto altamente concentrado, cuya composición varía según variedad. Hop Oil Hal y Hop Oil N°1 son aceites de lúpulo cuya composición siempre no varía. Los componentes de aceite de lúpulo en su mayoría son hidrocarburos con terpeno por lo cual son difícilmente solubles en mezclas acuosas, mientras que son muy aptos para “dry hopping” y así tradicionalmente empleados sobre todo en Gran Bretaña. Producen el carácter típico de “dry hop” y pueden ser añadidos en cualquier momento del proceso cervecero.

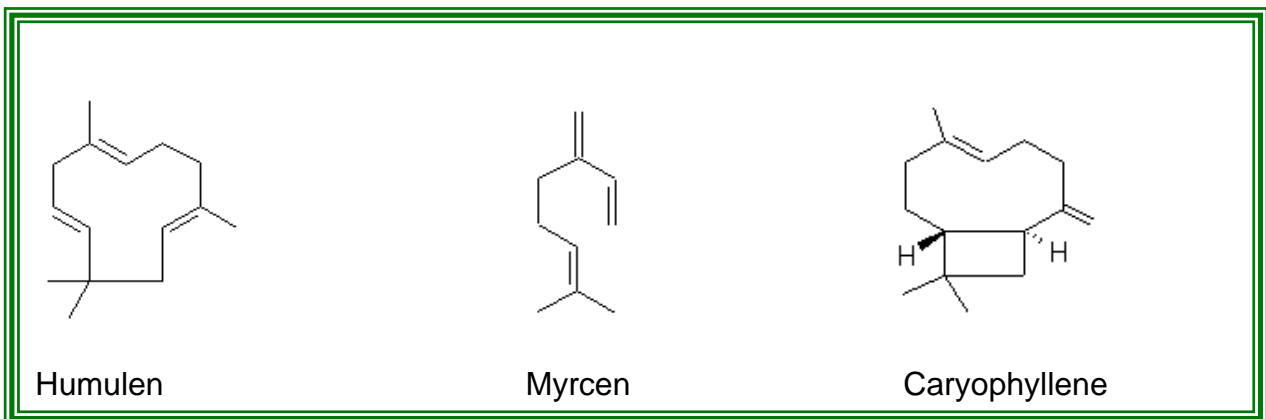


Tabla 1: Componentes de aceite de lúpulo importantes

Especificaciones del producto:

Descripción:	líquido transparente, color amarillo hasta ámbar
Aceites de lúpulo:	100% de la variedad respectiva o mezcla definida
Densidad:	0.8 – 0.9 g/ml
Aceites iso-alfa:	< 0.1 %
Aceites alfa:	< 0.1 %
Aceites beta:	< 0.1 %

Pesticidas:	Cumpliendo la legislación actual de la Unión Europea y de los Estados Unidos
Metales pesados:	Cumpliendo la legislación actual de la Unión Europea y de los Estados Unidos
Plomo:	Cumpliendo la legislación actual de la Unión Europea y de los Estados Unidos

Empleo del producto:

Si es añadido durante la ebullición del mosto, el rendimiento resulta muy bajo. Dosificándolo antes de la fermentación se consigue un aroma de lúpulo diferente en la cerveza terminada debido a la fermentación y las reacciones inherentes de las sustancias volátiles y el metabolismo de la levadura. Recomendamos añadir el producto antes de la filtración. Rogamos tengan en cuenta que los aceites de lúpulo en sí son poco solubles en la cerveza y por lo tanto deberían dispersarse en un medio apto para la dosificación. Hay dos posibilidades:

- 1) La cantidad de aceite correspondiente se disuelve en etanol en la proporción de 1 por 10 (agitando fuertemente). La estabilidad de esta dispersión no dura mucho por lo que tiene que ser mezclada inmediatamente con un poco de cerveza. Esta mezcla se añade a la cerveza sin tratar.
- 2) Fabricación de una emulsión mediante emulgador. Esta solución acuosa puede añadirse directamente a la cerveza (ver descripción Emulsión de Aceite de Lúpulo/Hop Oil Emulsion).

La dosis del aceite de lúpulo depende del lugar de dosificación. Añadiéndolo en la caldera de mosto la dosis sería de 1-5 g/hl, antes de la fermentación sería 0,5-2 g/hl. Al dosificarlo antes de la filtración una dosis de 0,05-0,3 g/hl es suficiente, dependiente del aroma deseado en la cerveza. Recomendamos hacer pruebas mediante pipeta antes, para determinar la dosis adecuada.

Embalaje:

El producto es envasado en frascos de vidrio de 25ml de aceite c/u. También disponible en botellas de aluminio de 1 y 5 l de contenido.

Almacenaje y caducidad:

Rogamos almacenen el producto en envases cerrados, a una temperatura de 3° hasta 6° C, para consumo dentro de 12 meses. Una vez pasado este periodo, recomendamos hacer otro análisis del producto para adaptar la dosis en caso de que fuese necesario.

Métodos de análisis:

La composición de los aceites de lúpulo se determina por cromatografía de gas (GC). Con mucho gusto les daremos más detalles a petición.

Seguridad:

Más información al respecto les proporcionará la hoja de datos de seguridad correspondiente (SDB/MSDS).

Asesoramiento técnico:

Para alcanzar un resultado óptimo, con mucho gusto les asesoraremos en el tema de empleo de aceites de lúpulo en la fabricación de cerveza.