

IKE (Extracto isomerizado para caldera de mosto)

Información general:

IKE es elaborado de extracto CO₂ y contiene todos los ácidos iso- α en su forma libre así como ácidos β y todos los componentes de aceite de lúpulo. IKE puede sustituir el extracto de lúpulo normal. La tasa de isomerización está superior al 95% del contenido originario de ácidos alfa.

Características:

IKE es una alternativa al extracto CO₂. Contiene todas las sustancias importantes para la producción cervecera. La pre-isomerización resulta en un rendimiento mayor, el aroma, sin embargo, puede variar algo.

Especificación del producto:

Descripción:	pasta homogénea, viscosa/semiflúida. El color varía entre amarillo/marrón/verde
Viscosidad:	aprox. 1 – 3 Pas con 30 – 40 °C (dependiendo de la variedad de lúpulo).
Ácidos iso-α:	aprox. 40-60% (dependiendo de la variedad de lúpulo)
Ácidos α:	< 2%
Ácidos β:	15 - 30% (dependiendo de la variedad de lúpulo)
Densidad:	0.85 – 1.0 g/ml
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

Empleo del producto:

IKE se utiliza como remplazo de lúpulo flor, pellets o extracto en la ebullición de mosto, aumentándose así el rendimiento en un 60% aproximadamente. Habiéndose efectuado la isomerización previamente, el rendimiento de amargor es independiente del momento de aplicación, lo que permite un control flexible del aroma de lúpulo. IKE puede ser añadido en cualquier momento durante la ebullición del mosto. La dosis se calcula de acuerdo al contenido de ácidos iso-alfa y las experiencias obtenidas en cuanto a rendimiento. Recomendamos hacer ensayos previos con IKE dado que el sistema de ebullición y los parámetros de elaboración de mosto y otros parámetros de producción en la cervecería repercuten en el rendimiento. En caso de dosificación automática el extracto debería calentarse a unos 40° C y ser revuelto con cuidado antes de la aplicación, para garantizar una dosificación exacta.

Embalaje:

El contenido de ácidos iso- α puede ser estandarizado al determinar un peso definido por unidad de embalaje (lata o barril). Además de eso existe la posibilidad de estandarizar añadiendo glucosa u otro material apto para uso alimenticio. Ofrecemos latas de un contenido de 0,5 hasta 4 kg. Existen barriles no retornables en los tamaños de 50 -200 kg. El material utilizado está conforme a las disposiciones del Reglamento de Objetos de Consumo Alimenticio. En caso de dosificación automática, podemos hacer análisis de viscosidad. Las superficies interiores de los recipientes están revestidas con un recubrimiento para uso alimenticio.

Almacenaje y caducidad:

IKE debe ser almacenado en envases cerrados a temperaturas entre 15°C y 25°C, para el consumo dentro de 2 años. Una vez abiertos, el contenido de los recipientes debería de consumirse dentro de unos pocos días. Rogamos lean también nuestras recomendaciones para almacenaje.

Métodos analíticos

- EBC 7.8 para ácidos iso- α , ácidos α , ácidos β con HPLC
- EBC 7.10 para aceites de lúpulo
- ASBC Hops-13 para aceites de lúpulo

Aviso de seguridad:

IKE puede emplearse sin riesgo alguno. 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 IKE en la fabricación de cerveza.