



CO₂ Hopfenextrakt® (ölrduziert)

CO₂-Hopfenextrakt wird mithilfe von Kohlendioxid aus Hopfen oder Hopfenpellets gewonnen und enthält α -Säuren, β -Säuren und ätherische Öle des Hopfens. CO₂-Hopfenextrakt bietet dem Brauer ein konzentriertes Hopfenprodukt, das höhere Effizienz und Flexibilität im Sudhaus ermöglicht. In den USA sind Hopfenextrakte gemäß Vorschrift 21 CFR 182.20 der amerikanischen Food and Drug Administration (FDA) allgemein als sicher anerkannt (GRAS-Status).

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

CO₂-Hopfenextrakt bewahrt die Bitterstoffe des Hopfens, aus dem er hergestellt ist. Er besitzt eine hervorragende Stabilität und stellt eine praktische und konzentrierte Alternative zu Rohhopfen oder Hopfenpellets dar.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Beschreibung	Je nach Extraktionsbedingungen und Hopfensorte kann die Farbe des Extraktes zwischen gelb bis dunkelgrün variieren. Der Extrakt ist von sirupartiger Konsistenz, die bei Raumtemperatur halbflüssig ist; durch Erwärmen verbessert sich das Fließverhalten.
Dichte	0,9 - 1,05 g/ml bei 20°C
Viskosität	ca. 1 - 3 Pas bei 30 - 40 °C (abhängig von der Hopfensorte)
α-Säuren	bei Aromahopfen typischerweise ca. 35 %, bei Hochalphahopfen > 50 % (abhängig von der Hopfensorte)
β-Säuren	in der Regel 5 - 40 % (abhängig von der Hopfensorte)
Hopfenöle	ca. 0,5 - 5 ml/100 g (abhängig von der Hopfensorte)

VERFAHRENSPEZIFIKATIONEN FÜR SUPERKRITISCHEN CO₂-HOPFENEXTRAKT

Qualität des Kohlendioxids	Lebensmittelqualität
Extraktionstemperatur	50 - 60 °C
Extraktionsdruck	150 - 500 bar



VERFAHRENSSPEZIFIKATIONEN FÜR SUBKRITISCHEN (FLÜSSIGEN) CO₂-HOPFENEXTRAKT

Qualität des Lebensmittelqualität

Kohlendioxids

Extraktionstemperatur 5 - 15 °C

Extraktionsdruck 55 - 70 bar

QUALITÄTSSICHERUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

BarthHaas betreibt ein auf ISO 9001 basierendes Qualitätsmanagementsystem sowie Managementprogramme für Lebensmittelsicherheit gemäß international anerkannter HACCP-Richtlinien. Weitere Informationen zu unseren Systemen und Programmen finden Sie auf unserer Website (www.barthhaas.com).

PRODUKTANWENDUNG

Für eine effektive Bitterung sollte der Extrakt zu Beginn der Würzekochung oder bis zu zehn Minuten danach zugegeben werden. Die Ausbeute der α -Säuren bis ins Bier ist etwas höher als bei nicht isomerisierten Hopfenpellets und liegt in der Regel zwischen 32 und 38 %. Bei einer späten Zugabe während der Würzekochung kann die Ausbeute der α -Säuren deutlich geringer ausfallen. Die benötigte Menge an CO₂-Hopfenextrakt ergibt sich aus dem α -Säure-Gehalt und der erwarteten Ausbeute. Die tatsächliche Ausbeute kann je nach Anlage und Verfahrensparametern variieren. Erfolgt die Zugabe mittels automatisierten Dosagesystems, sollte der Extrakt im Vorfeld auf 40 °C erhitzt und behutsam gerührt werden, um eine saubere Dosage zu gewährleisten.

VERPACKUNG

Eine Standardisierung des α -Säure-Gehaltes kann durch eine Gewichtsanzpassung pro Behälter erfolgen. Alternativ kann der α -Säure-Gehalt des Extraktes durch Zugabe von Glukosesirup oder anderem Material in Lebensmittelqualität standardisiert werden. Behältergrößen liegen zwischen 0,5 und 4 kg. Einweggroßbehälter sind in Größen zwischen 50 und 200 kg erhältlich. Das Behältermaterial entspricht allen Anforderungen der Lebensmittelbedarfsgegenständeverordnung. Für Großbehälter für automatisierte Dosagesysteme können auf Wunsch Viskositätsanalysen bereitgestellt werden. Die gesamte Innenfläche der Behälter ist mit einer lebensmitteltauglichen Beschichtung ausgekleidet.

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

CO₂ Hopfenextrakt ist außerordentlich stabil, wenn er entsprechend gelagert wird. Hopfenöle bleiben in ihrem ursprünglichen Zustand erhalten. Der Extrakt sollte kühl gelagert werden zwischen 0 und 5 °C und innerhalb von 8 Jahren nach der Verarbeitung verbraucht werden. Wird CO₂ Extrakt bei Raumtemperatur gelagert (unter 25 °C), sollte der Extrakt innerhalb von 3 Jahren aufgebraucht werden, geöffnete Behälter immer innerhalb weniger Tage.



ANALYSEMETHODEN

Zur Bestimmung des α -Säure-Gehaltes kommen drei Methoden infrage: hochleistungsflüssigkeitschromatographische (HPLC), spektralphotometrische und konduktometrische Methoden. Eine spezifische Messung der Hopfensäurenkonzentrationen kann erfolgen mittels:

- HPLC mit aktuellem ICE-Standard, nach EBC-Methode 7.7 oder ASBC-Methode Hops-14
 - konduktometrischen Methoden EBC 7.6 oder ASBC Hops-8
 - spektralphotometrischer Methode ASBC Hops-8
- Die Hopfenölkonzentration kann bestimmt werden mittels:
 - EBC-Methode 7.10 oder ASBC-Methode Hops-13

SICHERHEITSHINWEIS

CO₂-Hopfenextrakt ist ein natürliches, ungiftiges Produkt und kann ohne Gefahr verwendet werden, sofern routinemäßige Schutzmaßnahmen wie die Vermeidung von Haut- und vor allem Augenkontakt beachtet werden. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt (SDB).

TECHNISCHE BERATUNG:

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, wie CO₂ Hopfenextrakt beim Brauen optimal einzusetzen ist.

E-Mail: Brewingsolutions@barthhaas.de; brewingsolutions@johnihaas.com