

二氧化碳啤酒花萃取物



green products GmbH
Oberumelsdorf 55
D-93354 Siegenburg

电话 +49 (0) 94 44 / 97 76 13
传真 +49 (0) 94 44 / 97 76 16

www.green-products-hops.com
info@green-products-hops.de

描述

二氧化碳啤酒花萃取物是通过二氧化碳作用于啤酒花颗粒，从而生成的萃取物。其饱和的浓度比普通啤酒花颗粒要更高。如有需要，也可以通过混合葡萄糖浆以及将容器填充至标准重量来调节 α 酸的含量。

包装

根据客户的要求，啤酒花提取物可以装在罐，桶或大桶中。

罐装： 0.5 - 4公斤
桶： 10公斤和20公斤
大桶： 50公斤，200公斤和1000公斤

产品规格

描述： 金绿色至深绿色粘性提取物，在较高的室温下，流动性加快
 α -酸： 香气头35%，高as 50%（取决于种类）
 β -酸： 15-40%（取决于种类）
啤酒花油： 3 - 12%（取决于类型）
密度： 0.9-1.0g / ml

质量保证

绿色产品是通过DIN EN ISO 9001认证，并符合（HACCP）国际公认食品安全管理体系

储存和耐用性

二氧化碳啤酒花提取物非常稳定。在0 - 5° C的温度下可储存8年，室温可以存放3年。

Analytics (分析)

α -酸和 β -酸的含量：

- EBC规则7.6或ASBC Hops-8
 - 根据方法7.7或使用HPLC，使用当前的ICE标准
- ASBC啤酒花 - 14 (α 和 β 酸)

啤酒花油含量：

- EBC方法7.10
- ASBC方法Hops - 13

