



Beerzym® HopFlower

Freisetzung glycosidisch gebundener Hopfenaromen

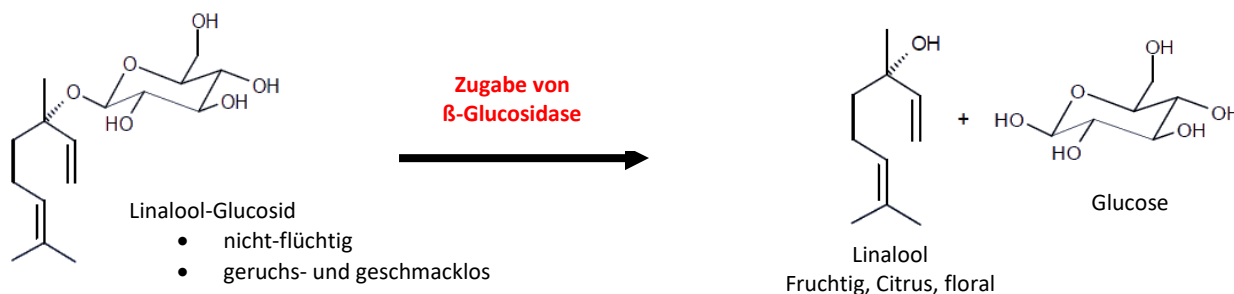
Produkterläuterung

Beerzym® HopFlower ist eine hochkonzentrierte β -Glucosidase für die verbesserte Freisetzung von glycosidisch gebundenen Hopfenaromastoffen. Insbesondere der Gehalt an Monoterpenen wie Linalool (die Leitsubstanz des Hopfenaromas) kann signifikant gesteigert werden. Die Intensität hängt immer von der eingesetzten Hopfensorte ab.

Empfehlung	<ul style="list-style-type: none"> • Besonders effektiv bei der Herstellung von „hopfen-gestopften“ Bieren • Ideal für die Herstellung der hopfenbetonten Biersorten wie Ale und IPA
------------	--

Der Einsatz von Beerzym® HopFlower ist nach § 9 Abs. 6 des Vorläufigen Biergesetzes (BierG) und damit im Rahmen des deutschen Reinheitsgebotes nicht zulässig. Weitere anzuwendende nationale oder internationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

Schematische Darstellung der Monoterpenfreisetzung durch β -Glucosidase



Dosage

	mL/100 L Bier
Dosage	10 - 20
Empfehlung	Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Bevor der Einsatz im technischen Maßstab durchgeführt wird, sollten Laborversuche durchgeführt werden, um den Einfluss auf das Endprodukt vorherzusehen (Qualität, Schaum, Geruch, Geschmack). Um eine optimale Effektivität des Enzyms zu gewährleisten, empfehlen wir die gleichzeitige Zugabe von Enzym und Hopfen. Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.

Lagerung

Die optimale Lagerung ist bei 0 - 10 °C. Höhere Lagertemperaturen führen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Temperaturen über 25 °C sind zu vermeiden. Anbruchgebinde dicht verschließen und baldmöglichst aufbrauchen.