



BOHEMIA HOP

Popis produktu – PE-45

Hranoly s usušeným chmelem jsou doručeny přímo od pěstitelů a jsou šetrně vyprazdňovány pomocí speciálního zařízení, aby se předešlo poškození chmele. Před dopravením chmele do homogenizátoru je chmel očištěn od nežádoucích příměsí pomocí magnetů a vzduchového čištění. K dosažení homogenního produktu u každé šarže je chmel promícháván. Vlhkost chmele může být v případě potřeby upravena pomocí dosoušení (<10 %) před mletím chmele. Chmelové hlávky se zmrazí na teplotu nižší než -30 °C, aby se snížila přilnavost lupulinových zrn a zvýšila se tím možnost jejich oddělení od chmelového vřetena a listenů (balastních látek). Při stejné teplotě dochází k rozemletí hlávek a separaci lupulinových zrn od balastních látek. Následně dochází k smíchaní obou frakcí na požadovanou hodnotu obsahu alfa hořkých látek. Požadovaná vyšší koncentrace alfa hořkých látek se dosahuje tím, že se přimíchá nižší obsah balastních látek. Takto upravený mletý chmel je dále granulován a balen do aluminiových folií dle požadavku zákazníka, vložen do kartonu a ty jsou skládány na dřevěnou paletu označenou fytosanitární značkou. Výhoda tohoto produktu je delší trvanlivost, jednodušší skladování a přeprava. Z pivovarnického hlediska jsou výhody zachování pivovarsky významných látek, koncentrovaný obsah hořkých látek, snadné dávkování a manipulace. Jedná se o 100% přírodní produkt.

Specifikace produktu:

Popis: Granule válcovitého tvaru o délce 5-6 mm, mleté a stlačené chmelové hlávky.
Konzistence: Pevná látka rozpustná ve vodě. Pod tlakem se rozpadne na prášek.
Barva: Typická barva světle až tmavě zelená (v závislosti na odrůdě).
Alfa kyseliny: Obsah závisí na odrůdě a ročníku sklizně (uvedený v rozboru pro každou šarži).
Beta kyseliny: Obsah závisí na odrůdě a ročníku sklizně (uvedený v rozboru na vyžádání).
Silice: Obsah závisí na odrůdě a ročníku sklizně (uvedený v rozboru na vyžádání).
Vlhkost: 7,5 - 10 %

Popis zpracování:

Teplota sušení: do 60 °C
Doba sušení: V závislosti na odrůdě.
Teplota při granulaci: do 55 °C
Teplota skladování: 2-5 °C

Kvalita a bezpečnost potravin:

Postupy Bohemia Hop, a.s. jsou v souladu s principy kvality ISO 9001 and enviromentálního certifikátu ISO 14 001. Zpracování chmele probíhá ve shodě se systémem HACCP. Tento systém zajišťuje, že všechny činnosti v rámci kvality a bezpečnosti produktu jsou jasně specifikovány a dodržovány.

Bohemia Hop, a.s.
Mostecká 2580
438 01 Žatec
Czech Republic

t.: +420 415 733 111
f.: +420 415 733 114
www.bohemiahop.cz
bhc@bohemiahop.cz

Certificated:
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015

IČ: 14865602
DIČ: CZ14865602



BOHEMIA HOP

Použití:

Chmelové granule jsou primárně určeny pro použití v pivovarnictví díky svým hořkým a aromatickým vlastnostem a také díky konzervačnímu účinku v pivu. Dále může být chmel použit např. ve zdravotnictví či kosmetickém průmyslu.

Balení:

Chmelové granule jsou baleny do aluminiových fólií splňujících požadavky EU pro potravinářský průmysl. Fólie je nepropustná z důvodu zamezení přístupu kyslíku. Fólie je zavařována pod prouděním inertního plynu kombinujícího podíl CO₂ a dusíku (výjimečně jsou vakuově baleny). Obsah zbytkového kyslíku v sáčku je <2 %. Velikost balení sáčků je dostupná od 1 kg do 150 kg.

Skladování a trvanlivost:

Doporučujeme chmel skladovat v klimatizovaném skladu při teplotě 2-5 °C v suchu, aby byly zajištěny žádoucí podmínky skladování. Uvedená teplota zabraňuje razantním ztrátám kvalitativních znaků jako aroma, silice, či alfa kyselin. Chmel musí být použit do 5 let od zpracování při dodržení těchto doporučení.

Analytické metody:

EBC 7.4
EBC 7.5 LCV
EBC 7.7 HPLC
ASBC

Bezpečnostní pokyny:

Chmelové granule jsou hořlavý materiál vč. obalů (karton, dřevo). Pro další informace týkající se bezpečnosti čtěte Bezpečnostní list.