



BOHEMIA HOP

Popis produktu – PE-90

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. Mletý chmel je shromážděn v silu a je dále homogenizován před granulací. Chmelové granule jsou následně baleny do aluminiových folií dle požadavku zákazníka, vloženy do kartonu a ty jsou skládány na dřevěnou paletu označenou fyto-sanitární značkou. Výhoda tohoto produktu je delší trvanlivost, jednodušší skladování a přeprava. Z pivovarnického hlediska jsou výhody zachování pivovarsky významných 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.

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.

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

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.