



# BOHEMIA HOP

## Popis produktu – Lisovaný chmel

Hranoly s usušeným chmele 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 třasadel, magnetů a vzduchového čištění. K dosažení homogenního produktu u každé šarže je chmel promícháván. Takto očištěný chmel je pomocí výkonného lisu stlačován do kvádrových balíků různých velikostí vždy v souladu s požadavkem zákazníka.

Jedná se o 100% přírodní produkt.

## Specifikace produktu:

- Popis:** Sušené a očištěné chmelové hlávky jsou pevně stlačeny do hranolů.  
**Konzistence:** Usušené chmelové hlávky.  
**Barva:** Typická barva světle až tmavě zelená, žlutý odstín je také typický (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:** 8–12 %

## 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:

Lisovaný chmel je primárně určen 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:

Lisovaný chmel je balen do hranolů (obal ze 100 % polypropylenu) o hmotnosti 50–150 kg, ostatní velikosti vždy po konzultaci s výrobcem.

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

## 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 ideálně do 1 roku od zpracování, při dodržení skladovacích podmínek max. do 2 let od zpracování, a to pouze za předpoklad, že se neprojeví výrazné projevy stárnutí a oxidace chmele (nevábné aroma, nahnědlá barva hlávek).

## Analytické metody:

EBC 7.4

EBC 7.5 LCV

EBC 7.7 HPLC

ASBC

## Bezpečnostní pokyny:

Chmel je hořlavý materiál vč. obalů (polypropylen, dřevo). Pro další informace týkající se bezpečnosti čtěte Bezpečnostní list.