



# BOHEMIA HOP

## Popis produktu – Chmelové puky

Hranoly s usušeným chmelem jsou doručeny přímo od pěstitelů a jsou šetrně vyprazdňovány pomocí speciálního zařízení, aby se předešlo poškození chmele. Chmel je očištěn od nežádoucích příměsí pomocí pohyblivých pásů, magnetů a vzduchového čištění. Takto očištěný chmel je pomocí výkonného lisu stlačován do podlouhlých válečků, ze kterých jsou následně odděleny tzv. puky lisovaného chmele. Oproti velkým hranolům se puky vyznačují delší trvanlivostí, jelikož vakuové balení zamezuje oxidaci chmele.

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:

Společnost Bohemia Hop je držitelem certifikátu 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:

Chmelové puky jsou baleny do aluminiové fólie a vakuovány do sáčků o hmotnosti 1 kg. Další možnosti balení jsou k diskusi se zákazníkem.



# 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 2-3 let od zpracování, při dodržení skladovacích podmínek max. do 5 let od zpracování, a to pouze za předpokladu, 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.