

Extratos de lúpulo

O lúpulo na cerveja pode ser total ou parcialmente substituído por seus extratos ou óleos essenciais. Sendo 100% oriundos do lúpulo, seu uso é declarado apenas como lúpulo.

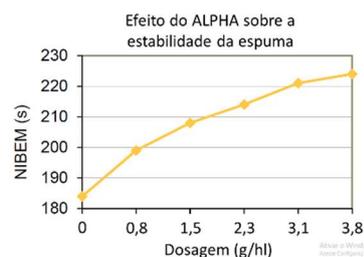
Ideais para:

- **Ajuste fino no perfil de amargor e sabor** da cerveja terminada;
- Produção de cervejas diferentes a partir de uma cerveja “mãe” (mosto único para mais de uma cerveja). Flexibilidade de produção para atender pequenos volumes;
- **Corrigir deficiências com a estabilidade da espuma.** Muito útil para qualquer cerveja, especialmente quando são usados na formulação ingredientes que prejudicam a espuma, como óleos, extratos, cascas de frutas. Também em casos de cervejas muito alcoólicas (álcool em excesso inibe a formação de espuma) ou sours (bactérias degradam a proteína da espuma).

Tipos, aplicações e forma de uso.

Alpha 20%	α -ácidos para aumento e estabilização natural da espuma. Agrega amargor agradável (tem apenas 10% do potencial amargo dos iso- α -ácidos).	Dosar na maturação ou na cerveja final. Utilização = ~65% <ul style="list-style-type: none"> • 1 - 1,5 g/hl para leve arredondamento do amargor; 1,5 - 3 g/hl para aumento da espuma
Iso Hop 30%	Iso- α -ácidos para ajuste de amargor na cerveja terminada.	Dosar na maturação ou na cerveja final. 0,4 g/hl → ~ 1 IBU
Tetra Hop 10%	Iso- α -ácidos <u>reduzidos</u> , estáveis contra oxidação à luz (uso em garrafas claras). <ul style="list-style-type: none"> • Tetra melhora muito a formação, a estabilidade e a aderência da espuma ao copo. Amargor 	Dosar na maturação ou na cerveja final. 1 g/hl → ~ 1 IBU <u>sensorial</u> . Para estabilidade da espuma, recomenda-se 2 g/hl. Pode ser dosado mais. Atentar para o efeito no amargor. Para correções grandes de amargor, usar o ISO 30%. Para estabilidade contra oxidação à luz, <u>não usar lúpulo comum</u> .

Comparação dos efeitos sobre a espuma



- Os extratos já vem pronto para uso. Não necessitam diluição ou preparo.
- Em cervejas cristalinas, se recomenda a diluição do Alpha ou do Tetra em água alcalina (4:1 água:tetra), para evitar acréscimos decimais de turbidez EBC. Para isso, usar água abrandada, (isenta de cálcio), morna - ideal de 30 a 60 °C, e alcalinizada com (KOH) a pH 10,5 +/- 0,5. Para cervejas com leve turbidez ou turvas, pode ser dosado diretamente, sem diluição prévia.
- Podem ser dosados em qualquer etapa do processo, mas seu uso diretamente na cerveja pronta leva a maior eficiência pois evita perdas (precipitação por borbulhamentos, aderência à levedura, ao Trüb ou aos filtros).

Apresentação: líquido, em frascos de 30 g, 500 g, 1 kg ou 5 kg.

Estocar à temperatura ambiente. **Não refrigerar.** Produto turva com a refrigeração.

Validade = 1 ano.