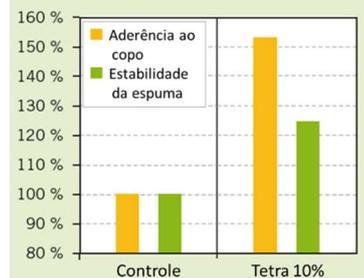


- **Tetra Hop 10%** é uma solução aquosa pura de iso-alfa-ácidos reduzidos derivados do extrato de lúpulo CO₂.
- Tetra aumenta muito a espuma da cerveja quando usado após a fermentação. É considerado como lúpulo; portanto, dispensa declaração como aditivo / estabilizante de espuma.
- Oferece proteção contra a oxidação à luz (*lightstruck*) quando usado como única fonte de amargor ou em combinação com outros produtos de lúpulo estáveis à luz.

Efeito do uso de 0,3 g/hl (~ 0,3 IBU) de Tetra Hop sobre a espuma da cerveja



Aplicação e Dosagem

Tetra Hop 10% é, tipicamente, adicionado à cerveja terminada. Pode ser dosado na maturação, durante a filtração ou após a mesma.

A dosagem a ser usada depende da quantidade de amargor desejado. Cada 1,0 g/hl resulta em cerca de 1 IBU sensorial. (1,0 g equivale a cerca de 24 gotas do produto).

Para estabilidade da espuma, recomenda-se 2 g/hl (~2 IBU). Pode ser dosado mais. Atentar para o efeito no amargor. Para correções grandes de amargor, recomenda-se usar o Iso Hop 30%.

Especificações:

- Aparência: Solução aquosa líquida, límpida, de cor âmbar
- Iso-alfa-ácidos reduzidos: 28 – 32 % em peso
- Iso-alfa-ácidos: não detectável
- Alfa-ácidos: não detectável
- pH: 9,5 (± 1,0)
- Viscosidade: 2 – 6 mPas a 20°C
- Densidade: 1,012 – 1,022 g/ml a 20°C

Apresentação:

Frascos de 30 g, 500 g ou 1 kg.

Estocagem

Armazenar refrigerado a temperaturas entre 5 e 25°C, em embalagem selada. Para estocagem de longo prazo, recomendado temperatura entre 10 e 20°C.

Validade

2 anos, se estocado conforme recomendado.

Tetra Hop 10% é uma substância natural intensamente amarga e levemente alcalina. Use as precauções de rotina para evitar o contato com a pele e, principalmente, com os olhos. Qualquer contato com a pele deve ser lavado com água e sabão. Se entrar em contato com os olhos, lave-os com água em abundância até limpá-los e procure assistência médica.