Prodooze
make your booze

FICHA TÉCNICA

Hopsteiner est. 1845

Óleos Essenciais de Lúpulo

Os óleos essenciais de lúpulo são produtos naturais produzidos a partir de cones inteiros de lúpulo ou extrato de lúpulo de CO_2. Ambos são levemente amarelados e contêm toda a gama de óleos essenciais de lúpulo.

Estes óleos são específicos para cada variedade de lúpulo da qual originaram.

Podem ser usados em qualquer etapa do processo de fabricação da cerveja: no final da fervura, no fermentador ou pós-fermentação (maturação, filtração ou produto acabado).

Vantagens:

- MELHORAR o sabor e o aroma do lúpulo SEM adição de amargor
- GERAR maiores rendimentos de cerveja diminuindo a matéria vegetal (menores purgas)
- MELHORAR a consistência com um produto uniforme
- REDUZIR custo com frete, energia e espaço de armazenamento
- REDUZIR perdas e o impacto ambiental

Detalhes da aplicação (consulte as informações detalhadas de cada tipo em documentação específica)

Tipo	Dosagem		Perfil sensorial
Type Noble	1 - 10 ml/hl	Adição no tanque, preferencialmente antes da filtração.	Típico de *late hopping*: floral, cítrico, herbal ou picante, a depender de cada sub-tipo.
Type Dry	50 - 500 ml/hl	Adição durante a fermentação ou maturação	Típico de *dry hopping*, varietal ou genérico.
Type Essential	1 - 40 ml/hl	Adição no tanque, preferencialmente antes da filtração.	Igual ao da variedade escolhida.
Type Free	1 - 6 ml/hl	Adição no tanque, preferencialmente antes da filtração.	Para cervejas sem álcool ou de baixo teor alcoólico.

- O uso dos óleos essenciais pode substituir total ou parcialmente os lúpulos de aroma em pellets. Testes devem ser feitos em pequena escala para avaliar o perfil sensorial obtido com cada dosagem, cada tipo de óleo e cada momento de aplicação no processo.
- As dosagens devem ser determinadas por meio de testes de bancada, primeiro em amostras menores, começando com níveis baixos e aumentando até os níveis desejados.
- Dosar proporcionalmente ao teor alcoólico e à intensidade de cada estilo de cerveja.
- Adições de óleos essenciais antes ou após a filtração resultam em atributos de aroma/sabor significativamente diferentes na cerveja. A filtração da cerveja com os óleos concentra os compostos polares (ou seja, terpenos).

Aspectos regulatórios

- Não contém nenhum dos alergênicos listados na RDC 727/2022 da ANVISA.
- 100% proveniente de lúpulo. Não é classificado como aditivo nem como coadjuvante de tecnologia.
- Não contém organismos geneticamente modificados.

PRODOOZE COMÉRCIO, DISTRIBUIÇÃO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO
Av. Francisco Rodrigues Filho, 4864, Mogi das Cruzes – SP, CEP 08810-000
Tel: +55 (11) 4739-2764 / WhatsApp: +55 (11) 97372-7878 / vendas@prodooze.com.br / www.prodooze.net