



HVG BALLEHOPFEN

PRODUKTSPEZIFIKATION

HERSTELLER & LIEFERANT

Name: **HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G.**
Adresse: Kellerstr. 1, 85283 Wolnzach (Deutschland)
Telefon: +49 (0)8442/957-100
Telefax: +49 (0)8442/957-169
E-Mail: contact@hvg-germany.de

ZOLLTARIFNUMMER

1210.10.0000 (Hopfendolden, weder gemahlen noch in Pulverform noch in Form von Pellets).

BEDEUTUNG DES CODES ANHAND EINES BEISPIELS ERKLÄRT

- **32 DE 2020:**
32 = Nr. der Zertifizierungsstelle gemäß "Liste der Hopfenzertifizierungsstellen und ihrer Codenummern"; Artikel 24, Verordnung (EG) Nr. 1850/2006;
DE: Deutschland; **2020** = Erntejahr.
- **HHMG:** Herkunft = Hallertau; Sorte = Hallertauer Magnum.
Name der Sorte gemäß der "Liste der Welthopfsorten der International Hop Growers` Convention (IHGC)" in ihrer aktuellen Fassung.
- **Chargennummer:** Mit diesem Code garantieren wir, dass wir eine Hopfenpartie lückenlos bis zum Hopfenpflanzer zurückverfolgen können.

QUALITÄT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Die HVG e.G. ist seit dem Jahr 2000 nach DIN ISO 9001:2015 zertifiziert.
- HACCP.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

HVG Ballen-Hopfен enthalten alle natürlichen Substanzen der getrockneten weiblichen Blüte der Hopfenpflanze (*Humulus Lupulus*) in ihrer chemisch und physikalisch unveränderten Form. Sie enthalten alle Aromastoffe (Hopfenöl), Polyphenole und Hopfenharze (Humulone und Lupulone) der ganzen Hopfendolde. Der Gesamtgehalt dieser Bestandteile ist abhängig von der Hopfensorte und den Erntebesonderheiten.

PRODUKTIONSPROZESS UND PROZESSSPEZIFIKATIONEN

HVG Ballen-Hopfен wird aus Doldenhopfен (Farmer-Ballen; RB60) hergestellt, indem dieser gereinigt, getrocknet und anschließend wieder unter Druck gepresst wird.



PHYSIKALISCH-CHEMISCHE ANGABEN

Beschreibung	Messeinheit	Wert
α -Säuren (Harze)	Gew.-%*	2 – 22
β - Säuren (Harze)	Gew.-%*	1 – 10
Ätherische Öle	ml/ 100 g*	Bis zu 4
Aussehen	*	Grün mit typischem Hopfenaroma
Spezifisches Gewicht	kg/ m ³	250 ± 50
Feuchtigkeit	%	< 10

*abhängig von der Hopfensorte und dem Erntejahr

VERPACKUNG

Der gepresste Hopfen wird in Polypropylen (PP)-Säcken verpackt. Das Verpackungsgewicht folgt dem Kundenwunsch und liegt in der Regel im Bereich von 25 bis 125 kg (11 to 220 lb).

TRANSPORT

Um die Qualität des Produktes bis zur Anlieferung in der Brauerei zu gewährleisten, müssen während des Transportes vorbeugende Maßnahmen getroffen werden, um zu vermeiden, dass HVG Ballen-Hopfen länger als 3 bis 4 Tage Temperaturen über 25 °C ausgesetzt ist. Kann diese Temperaturanforderung nicht eingehalten werden, empfehlen wir ausdrücklich bei Überseetransporten die Verwendung eines Kühlcontainers mit einer Temperatureinstellung von ca. 4 °C (39 °F). Hohe Temperaturen über einen längeren Zeitraum können zu einem Abbau der wertgebenden Inhaltsstoffe des Hopfens führen.

LAGERUNG / HALTBARKEIT

Hopfenbestandteile oxidieren bei Kontakt mit der Luft, was z. B. zu einem Abbau von Bittersäuren und ätherischen Ölen führt.

Empfohlene Lagerbedingungen, um den Verlust von Bitterstoffen zu reduzieren:

Temperatur	Haltbarkeit
Bei 0 - 5 °C (32 - 41 °F)	Bis zu 1 Jahr nach der Ernte

Für weitere Informationen siehe auch: Hopfen - Anbau, Zusammensetzung und Verwendung, 2014, Verlag Hans Carl, ISBN 978-3-418-008-23-3, S. 152-154, 172-177



PRODUKTANWENDUNG

Für einen möglichst effektiven Einsatz empfiehlt es sich, das gepresste Hopfenmaterial vor der Dosierung zu zerkleinern oder aufzulockern. Hopfen sorgt für Aroma und Bierbittere. Traditionell erfolgt die Hopfung in der Würzpfanne, HVG Ballen-Hopfen eignet sich aber auch gut zur "Trockenhopfung" vorzugsweise nach der Gärung. Der mögliche Dosierzeitpunkt variiert so von der Vorderwürzehopfung, über Zugaben direkt vor dem Ausschlagen, bis hin zur direkten Aromahopfung im Whirlpool oder im Gär-/Lagertank. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte www.hvg-germany.de

GESUNDHEIT UND SICHERHEIT

Bei Staubentwicklung ist eine Schutzmaske zu verwenden. Siehe Sicherheitsdatenblatt.

ANALYSEMETHODEN

Für HVG Ballen-Hopfen können die folgenden Analysemethoden angewendet werden:

Methode	Anwendung
EBC 7.4	Alphasäuren in Hopfen und Hopfenprodukten nach Leitfähigkeitswert
EBC 7.7	Alpha- und Betasäuren in Hopfen und Hopfenprodukten mittels HPLC (ASBC Hops-14)
ASBC	Hops-6 Spektralphotometrisches Verfahren
EBC 7.10 & ASBC Hops-13	Hopfenöl-Konzentration

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

- Dem Produkt liegt das Pflanzengesundheitszeugnis bei, das besagt, dass das Produkt gemäß den nationalen Gesundheitsvorschriften hergestellt wurde.
- Die vorstehenden Angaben basieren auf dem aktuellen Kenntnisstand unseres Produktes zum Zeitpunkt der Veröffentlichung und erfolgen ohne jegliche Gewähr.
- Der Anwender muss sich selbst davon überzeugen, dass das Produkt für seine Zwecke vollständig geeignet ist.

HVG Ballen-Hopfen ist ein Naturprodukt und wird mit keinerlei Zusatzstoffen behandelt. HVG Ballen-Hopfen ist daher frei von künstlichen Lebensmittelzusatzstoffen.