



# HVG хмель в вакуумных пакетах (VacuPack)

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

### ИЗГОТОВИТЕЛЬ & ПОСТАВЩИК

Название: **ХВГ Товарищество по переработке хмеля, е. Г.**

Адрес: Келлерштрассе 1, 85283 Вольнцах (Германия)

Телефон: +49 (0)8442/957-100

Факс: +49 (0)8442/957-169

E-Mail: contact@hvg-germany.de

### ТАМОЖЕННЫЙ ТАРИФНЫЙ КОД

1210.10.0000 (шишки хмеля, не измельченные, не в виде порошка, не в виде гранул).

### ПОЯСНЕНИЕ КОДА ОБРАЗЕЦ

- **32 DE 2020:**  
**32** = номер органа по сертификации согласно «Списку органов по сертификации хмеля и их кодовых номеров»; статья 24 регламента (ЕС) № 1850/2006; **DE:** Германия; **2020** = год урожая
- **ННМГ:** область происхождения = Халлертау; сорт = Халлертау Магнум.  
Название сорта согласно «Списку мировых сортов хмеля Международной конвенции производителей хмеля (IHGC)» в его актуальной версии.
- **Номер партии:** с помощью этого номера мы гарантируем, что сможем полностью отследить происхождение партии хмеля вплоть до хмелеводческого хозяйства.

### КАЧЕСТВО И ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- ХВГ е. Г. сертифицировано с 2000 года по стандарту DIN ISO 9001:2015.
- НАССР (англ) / ХАССП

### ОСОБЕННОСТИ ПРОДУКТА

Хмель в вакуумных пакетах VacuPack содержит все натуральные вещества высушенных женских цветков хмеля (лат. Humulus Lupulus) в химически и физически неизменной форме. Сохраняется полный спектр ароматических веществ (хмелевых масел), полифенолов и смол (гумулонов и лупулонов) шишек хмеля. Общее содержание этих компонентов зависит от сорта хмеля и года урожая. По сравнению с шишковым хмелем, упакованным в мешки RB-60, хмель в вакуумной упаковке имеет целый ряд преимуществ:

- Уменьшение объема упаковки / большая насыпная масса -> Снижение затрат на транспортировку и хранение.
- Лучшая стабильность при хранении благодаря инертной (не активной) атмосфере в упаковке.
- Лупулиновые железы при сжатии раздавливаются -> более удобное практическое применение и более высокий выход (горечи) в варочном цехе.



## ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Описание	Единица измерения	Значение
α-кислоты (смолы)	Масс. -%*	2 – 22
β - кислоты (смолы)	Масс. -%*	1 – 10
Эфирные масла	мл/ 100 г*	до 4
Внешний вид	*	Матового зеленого цвета с характерным хмелевым ароматом
Удельный вес	кг/ м <sup>3</sup>	500 ± 100
Влажность	%	< 10

\*в зависимости от сорта хмеля и года урожая

## УПАКОВКА

Прессованный хмель упаковывается в пакеты из алюминиевой фольги, которые вакуумируются перед герметизацией. Вес упаковки обычно составляет 5 кг (11 фунтов) нетто. По запросу клиента возможны упаковки меньшего размера.

## ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССА

Хмель в вакуумных пакетах HVG VacuPack изготавливается из шишек хмеля путем их сушки и последующего прессования под давлением.

## ПРИМЕНЕНИЕ ПРОДУКТА

Для наиболее эффективного использования рекомендуется измельчить или разрыхлить прессованный хмелевой материал перед дозированием. Хмель придает пиву аромат и горечь. Охмеление сусла традиционно происходит в сусловарочном котле, но хмель HVG VacuPack также хорошо подходит для «сухого охмеления» после брожения. Момент задачи хмеля варьируется в широких пределах. Можно охмелять первое или готовое сусло, задавать ароматический хмель прямо в вирпул или в бродильный / лагерный танк. Для получения дополнительной информации посетите сайт [www.hvg-germany.de](http://www.hvg-germany.de)

## ХРАНЕНИЕ / СРОК ГОДНОСТИ

Компоненты хмеля в пакетах VacuPack лучше всего защищены при хранении в холодных условиях, при температуре от 1 °C до 5 °C. После вскрытия упаковки хмель HVG VacuPack следует использовать как можно скорее, так как в противном случае возможно ухудшение качества. Компоненты хмеля окисляются при контакте с воздухом, что приводит к распаду горьких кислот и эфирных масел. Для уменьшения потерь горьких веществ рекомендуются следующие условия хранения:

Температура

Срок годности



При 10 – 15 °C (50 – 59 °F) до 2 лет (в оригинальной неповрежденной упаковке)

При 0 – 5 °C (32 – 41 °F) до 5 лет (в оригинальной неповрежденной упаковке)

Картонные коробки могут потерять прочность и деформироваться из-за повышенной влажности в месте хранения, многослойной укладки или слишком длительного хранения. Обратите внимание, что максимальное количество коробок, которые можно безопасно штабелировать, сильно различается в зависимости от условий хранения.

## ТРАНСПОРТИРОВКА

Требуется сохранить качество продукта в течение всего периода транспортировки до пивоварни. Для этого необходимо принять меры по недопущению влияния на хмель HVG VacuPack повышенных температур. При перевозке продукт не должен подвергаться температурному воздействию выше 25 °C (77 °F) дольше, чем 3-4 дня. Для гарантированного соблюдения температурного режима, особенно при морских перевозках, настоятельно рекомендуется использовать рефрижераторный контейнер с температурой около 4 °C (39 °F). Воздействие повышенных температур в течение длительного периода времени может привести к раздуванию упаковки из-за увеличения объема содержащихся в ней газов и к расщеплению ценных веществ хмеля. В крайнем случае может произойти разрыв пакетов с последующим доступом воздуха к хмелевому материалу, что вызовет полную потерю ценных веществ хмеля.

## ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ

При образовании пыли необходимо использовать защитную маску. См. паспорт безопасности продукта.

## МЕТОДЫ АНАЛИЗА

Для анализа хмеля HVG VacuPack могут применяться следующие методы:

Метод	Применение
EBC 7.4	Определение альфа-кислот в хмеле и хмелевых продуктах по значению электрической проводимости
EBC 7.7	Определение альфа и бета-кислот в хмеле и хмелевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (HPLC) (ASBC Hops-14)
ASBC	Определение альфа и бета-кислот хмеля спектрофотометрическим методом (ASBS Hops-6)
EBC 7.10 & ASBC Hops-13	Определение концентрации хмелевого масла



## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- К продукту прилагается фитосанитарный сертификат. Данный сертификат подтверждает, что продукт был произведен в соответствии с национальными санитарными правилами.
- Приведенные выше сведения основаны на актуальной информации, которой мы располагаем о нашем продукте на момент публикации. Однако, данная информация предоставляется без какой-либо гарантии.
- Пользователь должен самостоятельно убедиться, что продукт полностью подходит для его целей.
- Хмель HVG VascuPack является натуральным продуктом без каких-либо примесей. Хмель HVG VascuPack не содержит искусственных пищевых добавок.