

Produits D'houblon Isomérisés



Houblon magnum isomérisés améliore de manière significative l'utilisation des acides alpha (de plus de 20%). Cela vient du fait que pendant le processus de cuisson du moût les acides alpha d'abord se transforment en soluble dans les acides iso-alpha. Ces acides sont responsables pour des bière d'un goût amer. Au moment traditionnel de bouillir seulement 30-40% des acides alpha sont utilisés. En employant l'iso-alpha dans les granules, nous fournissons le moût avec des formes alpha solubles et réalisons 60% de

l'utilisation de l'acide alpha.

- >Le raccourcissement des temps de cuisson du moût
- >Diminuer la taille du lot de houblon
- >épargne dans la consommation d'énergie
- >Moins de précipitations dans les sédiments
- >Pas de besoin de garder les granules réfrigérés

La production d'iso-alpha se fait par addition d'oxyde de magnésium à la poudre de houblon avant granulation. Après la granulation les granules sont chauffés au cours du traitement ce qui forme l'hydroxyde de magnésium ce qui provoque à son tour l'isomérisation des acides alpha. La couleur des granules est d'un brun clair au vert foncé. L'hydroxyde de magnésium, tout en créant des iso-alpha, élimine en partie la chlorophylle, un pigment vert qui ne prend pas part au processus de fermentation de la bière.