

SALVOPLUS

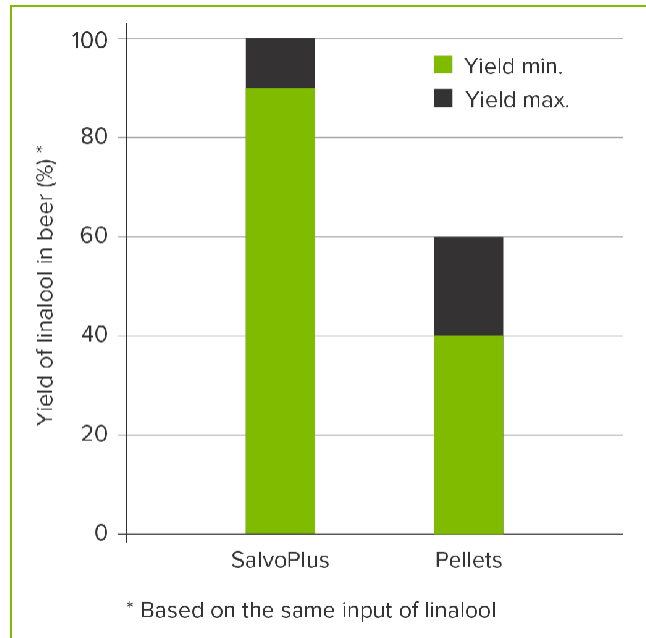
PANORAMICA

SalvoPlus è un aroma di luppolo liquido puro a base acquosa, composto esclusivamente da estratto di luppolo e acqua. Privo di solventi ed emulsionanti, contiene solo gli oli essenziali e i beta acidi del luppolo derivati dall'estratto di luppolo CO₂.

SalvoPlus è stato appositamente sviluppato per migliorare l'applicazione dell'aroma sia a caldo che a freddo nel processo di birrificazione.

SalvoPlus ha una percezione dell'amaro minima o nulla, ma un aroma intenso.

SalvoPlus è molto efficace rispetto ai pellet e ha una resa significativamente più elevata di tutti i composti aromatici del luppolo, soprattutto per quanto riguarda il linalolo. Inoltre, le perdite di birra sono drasticamente ridotte, poiché non viene introdotto alcun materiale vegetale.



SPECIFICHE

Breve descrizione: estratto liquido di luppolo ad alto contenuto di oli essenziali di luppolo e di beta acidi

Alfa acidi:	< 0,3
Acidi iso-alfa:	< 0,3 %
Acido beta:	< 10
Oli di luppolo:	11± 3 %
pH:	7,5± 0,5
Densità:	circa 1,0 g / ml (20 °C / 68 °F)
Viscosità:	< 100 mPas (20 °C / 68 °F)

PROPRIETÀ

ASPETTO

SalvoPlus è un estratto di luppolo liquido di colore giallo.

IL SAPORE

SalvoPlus contiene i componenti dell'aroma di luppolo tipici delle birre luppolate. A seconda della quantità e del momento del dosaggio, si può ottenere un aroma di luppolo forte o sottile. Le aggiunte tardive di SalvoPlus nel fermentatore/whirlpool conferiscono alla birra finita il tipico aroma di "luppolo tardivo". Nella sezione a freddo, SalvoPlus contribuirà a creare un tipico aroma di "luppolo secco".

UTILIZZO

L'utilizzo del linalolo può arrivare al 100%, variando da birrificio a birrificio a causa delle differenze nelle attrezzature e nelle condizioni di processo, come il punto di dosaggio. La resa di sostanze aromatiche specifiche del luppolo ottenuta con SalvoPlus è significativamente superiore rispetto all'aggiunta di luppolo con pellet con lo stesso dosaggio di olio di luppolo.

QUALITÀ

Tutti i prodotti Hopsteiner® sono lavorati in impianti che soddisfano standard di qualità riconosciuti a livello internazionale. È attivo un sistema di monitoraggio dei residui.

IMBALLAGGIO

I nostri prodotti vengono consegnati nelle rispettive confezioni standard raccomandate. Su richiesta del cliente, è possibile trovare soluzioni alternative.

Le confezioni standard dei nostri stabilimenti di lavorazione negli Stati Uniti (US) e in Germania (DE) sono:

- Bottiglie in polimero HDPE, vari formati (DE / US)
- taniche, varie dimensioni (DE / US)

UTILIZZO

SalvoPlus viene utilizzato in forma liquida per conferire un aroma di luppolo alla birra.

DOSAGGIO

Il dosaggio nell'intervallo caldo deve essere basato sul contenuto di linalolo desiderato. Le birre lager e pilsner a luppolatura tardiva hanno solitamente una concentrazione di linalolo compresa tra 20 e 100 µg/l, che corrisponde a una quantità di SalvoPlus di 4-20 ml/hl. Nel dry hopping, l'aggiunta di SalvoPlus si basa solitamente sul contenuto totale di olio o sull'intensità di aroma desiderata. L'aggiunta deve avvenire durante la fermentazione per ottenere un aroma ideale nella birra finita. Se SalvoPlus viene utilizzato come sostituto dei pellet nelle ricette esistenti, il 60-80% del contenuto totale di olio dei pellet è sufficiente per ottenere la stessa intensità di aroma con il dry hopping. Il dosaggio esatto deve essere sempre determinato per tentativi.

APPLICAZIONE

Riscaldare sempre il contenitore a temperatura ambiente prima dell'uso e agitare bene. SalvoPlus può essere aggiunto manualmente o con un sistema di dosaggio automatico. Non è necessario né preriscaldare né agitare il liquido durante il dosaggio. Non si consiglia di diluire ulteriormente il prodotto.

RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

I residui freschi di SalvoPlus possono essere facilmente rimossi risciacquando tutte le tubature e i recipienti con abbondante acqua calda. Non lasciare asciugare SalvoPlus.

IMMAGAZZINAMENTO

La temperatura di conservazione raccomandata nella confezione originale non aperta è di 5 - 15 °C (41 - 59 °F). Il prodotto non deve essere esposto a temperature inferiori o prossime al punto di congelamento.

DATA DI SCADENZA

Nelle condizioni di conservazione raccomandate, la durata di conservazione dalla data di produzione/confezionamento è di almeno 1 anno.

SICUREZZA

Assicurare una buona ventilazione dell'ambiente di lavoro e indossare dispositivi di protezione individuale. Evitare il contatto con gli occhi e la pelle. Non inalare vapori o polveri. Per informazioni complete sulla sicurezza, consultare la relativa scheda di sicurezza Hopsteiner®.

METODI ANALITICI

Vengono applicati i metodi approvati a livello internazionale elencati in commissioni come ASBC o Analytica-EBC che utilizzano gli standard attuali.

ANALISI DEL PRODOTTO

Concentrazione degli oli di luppolo

- Analytica-EBC 7.10 (Distillazione)
- Luppolo-13 ASBC (Distillazione)

Concentrazione di sostanze amare

- Analytica-EBC 7.8 (HPLC)
- ASBC Luppolo-16 (HPLC)

ASSISTENZA TECNICA

Siamo lieti di offrire assistenza e consulenza su:

- schede di sicurezza
- sostegno alle prove di birrificazione su scala pilota o commerciale
- servizi analitici e informazioni sulle procedure analitiche

Esclusione di responsabilità: le informazioni fornite in questo documento sono ritenute corrette e valide. Tuttavia, Hopsteiner® non garantisce la completezza e l'accuratezza delle informazioni fornite e non si assume pertanto alcuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dalla loro applicazione.

Ultimo aggiornamento: 27/02/2025

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH
Mainburg, Germania
Email: [info\(at\)hopsteiner.de](mailto:info(at)hopsteiner.de)

S.S. Steiner Inc.
New York, USA
Email: [sales\(at\)hopsteiner.com](mailto:sales(at)hopsteiner.com)

Steiner Hops Ltd.
Normandia,
Inghilterra
Email: [enquiries\(at\)hopsteiner.co.uk](mailto:enquiries(at)hopsteiner.co.uk)

Steiner Hops (Zhuhai) Co., Ltd.
Zhuhai, Cina
Email: [info\(at\)hopsteiner.com.cn](mailto:info(at)hopsteiner.com.cn)

SALVOPLUS

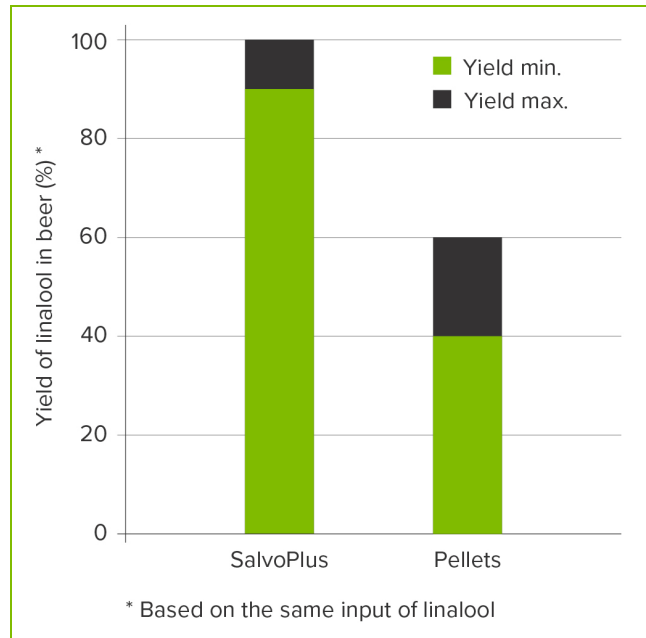
OVERVIEW

SalvoPlus is a pure, water-based liquid hop aroma product made exclusively from hop extract and water. Free from solvents and emulsifiers, it contains only the essential hop oils and beta acids derived from CO₂ hop extract.

SalvoPlus was specially developed for improved aroma application both the hot and cold side of the brewing process.

SalvoPlus has little to no sensory bitterness, but an intense aroma.

SalvoPlus is -compared to pellets- very effective and has a significantly higher yield of all hop aroma compounds, especially with regard to linalool. In addition, beer losses are drastically reduced as no plant material is introduced.



SPECIFICATIONS

Short description	liquid hop extract with a high content of hop essential oils and beta acids
Alpha acids	< 0.3 %
Iso-alpha acids	< 0.3 %
Beta acids	< 10 %
Hop oils	11 ± 3 %
pH	7.5 ± 0.5
Density	ca. 1.0 g / ml (20 °C / 68 °F)
Viscosity	< 100 mPas (20 °C / 68 °F)

PROPERTIES

APPEARANCE

SalvoPlus is a yellow, liquid hop extract.

FLAVOR

SalvoPlus contains typical hop aroma components of hop-forwarded beers. Depending on the quantity dosed and the time of dosing, a strong or subtle hop aroma can be achieved. Late additions of SalvoPlus in the brewhouse/whirlpool give the finished beer a typical "late hop" aroma. In the cold section, SalvoPlus will contribute to a typical "dry hop" aroma.

UTILIZATION

The utilization of Linalool can be up to 100%, varying from brewery to brewery due to differences in equipment and process conditions, such as dosing point. The yield of specific hop aroma substances from SalvoPlus is significantly higher compared to hop addition with pellets with the same hop oil dosage.

QUALITY

All Hopsteiner® products are processed in facilities which fulfill internationally recognized quality standards. A monitoring system for residues is in place.

PACKAGING

Our products are delivered in their respective recommended standard packaging. Alternatives may be possible upon customer request.

Standard packages of our processing plants in the USA (US) and Germany (DE) are:

- HDPE polymer bottles, various sizes (DE / US)
- jerrycans, various sizes (DE / US)

USAGE

SalvoPlus is used in liquid form to impart a hop aroma to beer.

DOSAGE

The dosage in the hot range should be based on the desired linalool content. Late-hopped lager and pilsner beers usually have a linalool concentration in the range of 20 to 100 µg / l, which corresponds to a quantity of SalvoPlus of 4 - 20 ml / hl. In dry hopping, the addition of SalvoPlus is usually based on the total oil content or the desired aroma intensity. The addition should take place during fermentation in order to achieve an ideal aroma in the finished beer. If SalvoPlus is used as a substitute for pellets in existing recipes, 60 - 80 % of the total oil content of the pellets is sufficient to achieve the same aroma intensity with dry hopping. The exact dosage should always be determined by trial and error.

APPLICATION

Always warm the container to room temperature before use and shake well. SalvoPlus can be added manually or with an automatic dosing system. Neither preheating is necessary, nor stirring the liquid during dosing. Further dilution of the product is not recommended.

CLEANING RECOMMENDATION

Fresh residues of SalvoPlus can be easily removed by rinsing all pipes and vessels with plenty of hot water. Do not allow SalvoPlus to dry.

STORAGE

The recommended storage temperature in the original unopened packaging is 5 - 15 °C (41 - 59 °F).

The product must not be exposed to temperatures below or around freezing point.

BEST BEFORE DATE

Under the recommended storage conditions, the shelf life from the date of production/ packaging is at least 1 year.

SAFETY

Ensure good ventilation of the workplace and wear personal protective equipment. Avoid contact with eyes and skin. Do not inhale vapors or dusts. For full safety information, please refer to the relevant Hopsteiner® safety data sheet.

ANALYTICAL METHODS

International approved methods listed in committees such as ASBC or Analytica-EBC using current standards are applied.

PRODUCT ANALYTICS

Concentration of hop oils

- Analytica-EBC 7.10 (Distillation)
- ASBC Hops-13 (Distillation)

Concentration of bitter substances

- Analytica-EBC 7.8 (HPLC)
- ASBC Hops-16 (HPLC)

TECHNICAL SUPPORT

We are pleased to offer assistance and advice on:

- safety data sheets
- support for brewing trials on a pilot or commercial scale
- analytical services and information about analytical procedures

Disclaimer: The information provided in this document is believed to be correct and valid. However, Hopsteiner® does not guarantee that the information provided here is complete or accurate and thus assumes no liability for any consequences resulting from its application.

Last updated: 27/02/2025

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH
Mainburg, Germany
Email: [info\(at\)hopsteiner.de](mailto:info(at)hopsteiner.de)

S.S. Steiner Inc.
New York, USA
Email: [sales\(at\)hopsteiner.com](mailto:sales(at)hopsteiner.com)

Steiner Hops Ltd.
Normandy, England
Email: [enquiries\(at\)hopsteiner.co.uk](mailto:enquiries(at)hopsteiner.co.uk)

Steiner Hops (Zhuhai) Co., Ltd.
Zhuhai, China
Email: [info\(at\)hopsteiner.com.cn](mailto:info(at)hopsteiner.com.cn)