

 <p>charlesfaram.co.uk</p>	<h2>Спецификация</h2>
<p>Производитель: Charles Faram Страна производства: Великобритания</p>	<h2>HopBurst</h2>

Свойства:

Благодаря использованию HopBurst, можно легко получить интенсивный аромат хмеля независимо от любого другого продукта или процесса. В частности, HopBurst придает пиву аромат "сухого хмеля", характерный для определенного вида хмеля, из которого оно приготовлено. Продукт также усиливает уже имеющиеся приятные ароматы и может замаскировать присутствие в пиве некоторых нежелательных запахов.

Светостойкий: все продукты не содержат альфа кислоты, их можно добавлять в пиво, разливаемое в тару любого типа.

Полностью растворимый: рациональное использование благодаря полной растворимости HopBurst.

Прост в применении: предлагается в качестве стандартного решения для добавления к светлому пиву.

Натуральный: производится из 100% хмеля без добавок, с применением физических процессов.

Разработка новой продукции: продукты можно использовать для придания суслу аромата, или добавления новых слоев вкуса и аромата в готовый продукт.

Описание:

Бесцветный раствор, может быть мутным.

Относительная плотность (20°C) 1,035 – 1,045

Температура воспламенения: >90°C (194°F)

Упаковка:

Емкость стандартной упаковки - 1 л или 5 л (алюминиевый контейнер). Упаковки большей емкости поставляются по запросу.

Срок и условия хранения:

HopBurst сохраняет свои свойства в невскрытой упаковке не менее 12 месяцев, при условии хранения в оригинальной упаковке, при температуре 0 - 20 °C (32 - 68 °F).