

## Extraits d'huile de houblon pour Dry-hopping

### Extrait aromatique naturel de houblon Usage brassicole

Cet extrait aromatique est une solution fluide 100 % issue du houblon, obtenue à partir de cônes ou de pellets par des procédés physiques d'extraction et de distillation uniquement.

Il contient exclusivement les composés aromatiques naturels du houblon (huiles essentielles), dissous dans un support alimentaire soluble, sans ajout d'alpha-acides ni d'iso-alpha-acides.

Le produit est décliné en plusieurs profils aromatiques, identifiés par le houblon de référence (Amarillo, Cascade, Nelson Sauvin, etc.).

### Avantages process & qualité

En pratique, cet extrait aromatique permet un apport aromatique constant et parfaitement reproductible, indépendamment des variations de matière première.

Son utilisation évite toute perte de volume liée à l'absorption du houblon solide et simplifie la gestion des rendements. L'absence de matière végétale limite fortement les risques microbiologiques et facilite l'intégration à différents stades du process.

Il peut être utilisé aussi bien pour ajuster finement un profil aromatique existant que pour corriger certains déséquilibres sensoriels.

Sa formulation assure une excellente stabilité dans le temps et une compatibilité totale avec l'ensemble des formats de conditionnement.

Alternative  
au dry-hopping

Arôme de houblon  
intense et constant

Dosage précis  
et reproductible

Dosage 5–40 ml/hl  
(10 ml/hl recommandé)

Extrait 100 % houblon,  
sans alpha-acides

Aucune perte de bière  
Rendement intégral

Compatible avec tous  
les conditionnements

Rendement aromatique  
jusqu'à 100%

Disponible en flacons de  
10 ml, 20 ml, 100 ml, 1L

## Guide d'utilisation du produit

Ce produit s'utilise par ajout direct, en ligne ou en fût, en fin de fermentation, en bière clarifiée ou en bière finie.

L'incorporation doit être suivie d'une homogénéisation douce afin d'assurer une répartition uniforme de l'arôme.

Le dosage est à ajuster selon le style de bière et l'intensité aromatique recherchée, en privilégiant une approche progressive avec validation sensorielle.

## Informations de sécurité

Manipuler conformément aux bonnes pratiques d'hygiène en brasserie.

Éviter le contact avec les yeux et la peau ; en cas de contact, rincer abondamment à l'eau claire.

Ne pas consommer le produit pur.

Ajouter séparément des agents de collage.

Conserver dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri de la lumière, entre 5 et 25 °C.

Tenir hors de portée des enfants.

## Dosages – Principes généraux

### DOSAGE RECOMMANDÉ (RÉFÉRENCE)

10 ml/hl

Convient à la majorité des styles

Plage d'ajustement possible :

- 5 à 40 ml par hectolitre (soit 0,05 à 0,4 ml par litre)



Pour les essais à petite échelle, un dosage de 0,1 µl/ml peut être utilisé à des fins comparatives.

## Exemples de dosages indicatifs

Valeurs indicatives données à titre d'exemple, à ajuster selon le profil aromatique recherché.

Nom	Arômes	Dosage	Suggestion de bière
<b>Amarillo</b>	Arômes de pêche et de fruits à noyau.	15ml/hl	IPA, Pale Ale
<b>Cascade</b>	Agrumes, pamplemousse	10ml/hl	Craft Pale Ale
<b>Citrusburst</b>	Agrumes, fruits tropicaux provenant du houblon Citra® américain.	20ml/hl	West Coast IPA
<b>Nelson Sauvin</b>	Salade de fruits, groseilles et vin blanc	15ml/hl	IPA, NEIPA

## Procédure d'ajout recommandée

1. Refroidir la bière à température de dégustation
2. Ajouter la quantité mesurée d'extrait aromatique
3. Refermer le contenant et homogénéiser par retournements doux
4. Laisser reposer au froid au minimum 2 heures avant évaluation sensorielle