

Description d'Oily hops®

Oily hops® est un extrait aromatique de houblon (arôme naturel) utilisable en dry hopping. Naturellement riche en composés issus de l'huile essentielle du houblon, il est liquide et dispersible à froid. Utilisé en complément ou en substitution des pellets T90, il permet de réduire les pertes de matière tout en renforçant l'intensité aromatique de la bière.

Oily hops® est obtenu par un procédé d'extraction utilisant exclusivement de l'alcool de grain et le froid pour extraire et concentrer les résines et les composés volatils à partir de pellets de houblon. Les acides alpha et bêta y sont présents sous forme non isomérisée.

Afin d'améliorer la solubilité et la fluidité de l'extrait, Oily hops® contient 30 % d'éthanol (vol./vol.).

Recommandations d'usage

Il existe presque autant de façons d'utiliser Oily hops® qu'il existe de façons d'utiliser le houblon en pellets ou en cônes. Il peut être incorporé dès que la température du moût est inférieure à 80 °C : au whirlpool, lors de la biotransformation, en fermentation secondaire ou pendant la garde.

Nous recommandons toutefois une incorporation avant la mise en garde afin de laisser un temps de sédimentation suffisant aux résines insolubles.

Oily hops® peut être utilisé comme unique source aromatique ou comme « booster » en complément de pellets.

Nous recommandons de sortir le flacon du réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation et de l'agiter doucement juste avant incorporation afin d'homogénéiser la solution.

Équivalence et dosage :

Une équivalence moyenne peut être établie comme suit :

30 mL d'Oily hops® correspondent à environ 500 à 650 g de pellets* T90 utilisés en dry hopping, selon la variété de houblon considérée.

Toutefois, contrairement aux pellets, Oily hops® apporte des composés déjà extraits et directement disponibles. L'intensité aromatique n'augmente donc plus de façon proportionnelle au-delà d'un certain seuil de dosage.

En pratique, une plage d'utilisation comprise entre 5 et 30 mL/hL est recommandée.

Consultez les fiches techniques pour connaître l'équivalence recommandée pour chaque produit.

Au-delà de 30 mL/hL en moyenne, une saturation aromatique peut être observée, avec un gain limité malgré l'augmentation du dosage.

Pour adapter une recette existante, il est conseillé de raisonner à partir de cette équivalence et de procéder par ajustements progressifs.

Par exemple, pour une recette utilisant 5 kg de pellets, il est possible de remplacer dans un premier temps l'équivalent de 2 kg de pellets (soit environ 100 à 120 mL d'Oily hops®), puis d'ajuster lors des brassins suivants en fonction du profil aromatique obtenu.

Après incorporation, un temps de repos de quelques jours est recommandé afin de permettre la sédimentation des résines insolubles.

* cette estimation est une indication d'usage qui prend en compte la disponibilité immédiates des composés aromatiques et une efficacité de 100 % au transfert, contrairement au pellets.

Conservation

Oily hops® est embouteillé sous CO₂ afin de limiter les risques d'oxydation. Pour préserver au mieux les huiles essentielles, nous recommandons de conserver les bouteilles au réfrigérateur, en particulier après ouverture.

Après ouverture, Oily hops® se conserve :

- plusieurs semaines dans un endroit frais, sombre et sec ;
- plusieurs mois au réfrigérateur.

Évitez d'exposer le produit trop longtemps à l'air libre. Si possible, chassez l'air présent dans la bouteille à l'aide de CO₂ ou d'azote afin de prolonger sa durée de conservation.

Ne chauffez jamais Oily hops® au-delà de 50 à 60 °C afin d'éviter la formation de vapeurs d'éthanol et l'isomérisation des acides amers.

Un chauffage doux (≤ 40 °C) et de courte durée peut toutefois permettre de fluidifier l'extrait et de faciliter son dosage.

Des cristaux peuvent apparaître dans la bouteille lorsqu'elle est conservée au froid. Bien qu'ils n'affectent pas les propriétés aromatiques du produit, il est possible de les redissoudre en réchauffant légèrement le flacon (30 à 40 °C maximum) puis en l'agitant doucement.

Informations produit

Oily hops® a été développé et est fabriqué par CB Lab, laboratoire artisanal breton spécialisé dans l'extraction des composés aromatiques et actifs issus des végétaux.

Oily hops® contient des acides alpha et bêta non isomérisés. Ces composés étant peu solubles dans le moût, ils peuvent former une résine qui se dépose au fond de la cuve. Cette résine se nettoie facilement à l'aide d'alcool ou de soude caustique.

Certaines variétés de houblon sont plus aptes que d'autres à produire un extrait fidèle à leur profil aromatique d'origine. Selon leur composition et l'efficacité du procédé d'extraction sur certains composés sensibles, le profil aromatique final peut différer de celui du houblon de départ.

Oily hops® valorise l'agriculture locale en privilégiant des producteurs français pour les variétés cultivées en France. Nous sélectionnons également des houblons issus de l'agriculture biologique afin de proposer des extraits compatibles avec les exigences des brasseries certifiées AB.

Oily hops® est un extrait aromatique naturel obtenu par extraction douce du houblon. Contrairement aux extraits fractionnés industriels, il préserve l'équilibre naturel des composés aromatiques présents dans la plante.

Le choix de l'éthanol comme solvant d'extraction repose sur plusieurs considérations techniques et environnementales. Disponible en qualité biologique et d'origine française, l'éthanol est un excellent solvant pour les huiles essentielles et de nombreux composés d'intérêt. Il constitue par ailleurs un constituant naturel de la bière.

Cette méthode exige néanmoins une maîtrise rigoureuse des paramètres d'extraction ainsi qu'un savoir-faire artisanal que CB Lab développe depuis plusieurs années.

Informations réglementaires

Oily hops® est un arôme naturel de houblon au sens du règlement (CE) n° 1334/2008 relatif aux arômes destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires.

Oily hops® ne relève pas de la catégorie des produits du houblon certifiés définie par la réglementation européenne relative à la commercialisation du houblon (règlement (CE) n° 1850/2006), car sa fabrication artisanale ne permet pas de satisfaire à l'ensemble des exigences prévues par ce dispositif. Nous utilisons néanmoins exclusivement des houblons certifiés. Oily hops® est donc commercialisé en tant que préparation aromatique obtenue à partir de houblon.

Recommandation d'étiquetage pour les brasseries :

Lorsqu'il est utilisé comme ingrédient dans une bière, l'une des indications suivantes est recommandée dans la liste des ingrédients :

« arôme naturel de houblon (Oily hops®) »

« arôme de houblon (Oily hops®) »

« arôme (Oily hops®) »

Contact fabricant

Pour toute question relative aux produits Oily hops®, vous pouvez nous écrire à l'adresse contact@oilyhops.com. Notre équipe vous répondra dans les meilleurs délais.

Oily hops® est une marque créée par CB lab.

CB lab,
34 rue Marie Curie
29860 Plabennec
0686642662
contact@cb-lab.fr