

HOP WATER

Ottieni un profilo sensoriale più brillante con Hopzoil®, senza utilizzare luppolo in pellet!

HopWater è semplice acqua, arricchita dall'infusione con estratti di luppolo. Solitamente gasata per dare un effetto frizzante, si apprezza anche in versione bibita liscia.

HopWater è una categoria in rapida crescita, che si distingue sia dalle birre analcoliche sia dalle comuni bibite gasate.

La produzione di HopWater è semplice e richiede generalmente meno tempo rispetto alla produzione di birra.

Solitamente, il processo di produzione di HopWater prevede l'utilizzo di luppolo in pellet o coni di luppolo e richiede un significativo tempo di lavorazione: come nel dry hopping, il luppolo viene aggiunto all'acqua non gasata e lasciato in infusione per circa uno o due giorni, a seconda del caso. Dopodiché, tutta la biomassa deve essere filtrata prima dell'addizione di anidride carbonica.

L'uso di Hopzoil® al posto del luppolo in pellet rende il processo ancora più veloce, senza la necessità di filtrare e senza inefficienze.

- Più di 20 varietà di estratti e miscele di luppolo per differenti profili sensoriali
- Arricchimento con aromi fruttati, citrici o dolci
- Meno spreco, più resa
- Imbottigliamento dopo solo 24 ore



Utilizza Hopzoil® per creare la tua HopWater unica:

- Scegli il tuo estratto Hopzoil® preferito. Se scegli di utilizzare la linea Hopzoil®, MAJIK avrai oltre 20 varietà di estratti trasparenti e solubili.
- Inizia con un litro d'acqua naturale.
- Se vuoi aggiungi subito dolcificante o acido citrico alla base.
- Il punto di partenza consigliato è di circa 300 µl di estratto Hopzoil® per litro d'acqua.
- Usa questo volume di dosaggio come controllo: aumenta o diminuisci la quantità di 5 µl fino a raggiungere

l'intensità di gusto desiderato. Scuoti dopo ogni aggiunta.

- Dopo aver svolto il test di dosaggio, lascia riposare per 5 minuti. Normalmente l'effetto si realizza al 90% del suo potenziale dopo 1 ora, mentre la massima espressione di gusto si ottiene dopo 24 ore.
- Applica lo stesso dosaggio a tutto il lotto di produzione e imbottiglia!

