

Sušenje dišavnih križancev hmelja

Doc. dr. Andreja Čerenak in doc. dr. Iztok Jože Košir,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Pri dišavnih sortah hmelja, ki so novejši trend v pivovarstvu, ima večji pomen za uporabnike kakovost in intenziteta vonja hmelja ter količina in sestava eteričnega olja kot vsebnost alfa-kislin. Zato smo v preteklem letu v času dozorevanja storžkov merili tudi količino in sestavo eteričnega olja ter ocenjevali vonj svežih in posušenih storžkov.

V času tehnološke zrelosti posameznih izbranih dišavnih križancev smo obrali zadostne količine pridelka, da smo jih lahko **poskusno posušili** na pilotni sušilnici na IHPS. Preskušali smo križance **30/96, 105/220, 102/44, 74/134, 241/61 in 81/54**.



Hmeljar Vojko Ocvirk pri določanju arome dišavnega križanca hmelja (Foto: D. Vrhovnik)

Z nižjo temperaturo sušenja (55 °C) smo želeli kar najbolj zmanjšati izgube eteričnega olja zaradi izhlapevanja pri višjih temperaturah. Pri dišavnih križancih je to posebnega pomena, saj **je njihova dodana vrednost ravno v njihovem vonju, ki se odraža tudi v količini in sestavi eteričnega olja**.

Višina nasipa je bila v vseh primerih 30 cm, kar je enako višini, ki se uporablja tudi v sušilnicah hmelja v velikem proizvodnem merilu. Količina svežega porabljenega hmelja je bila 5 do 6 kg. Temperatura vpihovanega zraka na spodnji etaži je bila 55 °C. Sušenje je potekalo v treh fazah po 2 uri na treh etažah. Pretok zraka je bil med 1,8 in 2,5 m/s.

Iz rezultatov poskusa je razvidno, da je bila vlaga pri storžkih hmelja križancev z oznakami 30/96, 105/220, 102/44 in 214/61 po 6-urnem sušenju pri 55 °C nad 11%, kar je preveč, saj je želena 6–8 % vlaga pred naknadnim navlaževanjem. Samo v primeru križancev **74/134 in 81/54 je bila vsebnost vlage primerna, ko smo sušili le pri 55 °C**. Iz podatkov poskusa je tako mogoče sklepati, da je **60 °C primernejša temperatura za sušenje križancev z oznakami 30/96, 105/220, 102/44 in 214/61**.

Vsekakor je potrebno paziti na povišano temperaturo, ki povzroči prehitro sušenje zunanega dela storžka, praviloma višje izhlapevanje eteričnih olj in padec vsebnosti alfa-kislin, ki dajejo hmelju njegovo tržno vrednost.

Po sušenju je potrebno hmelj hraniti v primernih skladiščnih razmerah, da preprečimo oziroma upočasnimo propadanje in s tem nižanje vsebnosti mehkih hmeljnih smol. **Priporočljivo je hranjenje v temnih in suhih prostorih, s temperaturo okolice okoli 4 °C**. Priporočljivo je tudi briketiranje in hranjenje v neprodušno varjenih alu vrečkah, polnjenih z inertno atmosfero in hranjenje teh v hladilnici. Briketiranje je smiselno izvesti v čim krajšem možnem času po obiranju in sušenju.



Da se aroma zazna tudi v pivu (Foto: D. Vrhovnik)