



## SpringFerm BR-2

### INGREDIENTES

Extracto de levaduras (rico en factores de crecimiento), sulfato de zinc, sulfato de manganeso.

### DESCRIPCIÓN

SpringFerm BR-2 es un nutriente complejo y balanceado, cuyo principio de acción está basado en la sinergia entre factores de crecimiento orgánicos, minerales y vitaminas. Su formulación fue especialmente desarrollada para optimizar el crecimiento de la biomasa y garantizar la supervivencia de las levaduras, reduciendo los riesgos de fermentaciones lentas o paradas de fermentación, típicas de mostos conteniendo adjuntos.

### PROPIEDADES

SpringFerm BR-2 es un paquete de salud para su levadura. Gracias al nitrógeno asimilable, disminuye los riesgos de desviaciones organolépticas (acidez volátil, H<sub>2</sub>S) y aumenta la vitalidad de la levadura, por lo que puede mejorar la atenuación final y ayudar a reducir el contenido de diacetilo en la cerveza final.

### DOSIS DE USO

1 g/hl a 5 g/hl, dependiendo de la composición del mosto.

### INSTRUCCIONES DE USO

SpringFerm BR-2 debe ser mezclado en agua o mosto y luego adicionado directamente al tanque de fermentación. No es recomendada la mezcla del nutriente con la levadura seca durante la etapa de rehidratación.

### CONTENIDO EN MINERALES

% de peso seco:	> 90,0
Zn	1,90 – 2,10 % p/p
Mn	0,24 – 0,30 % p/p

### ALMACENAJE

Durante el transporte: el producto puede ser transportado y almacenado a temperatura ambiente por un periodo de tiempo no superior a 3 meses, sin que sean modificadas sus características.

En el destino final: almacenar en frío (< 10°C) y condiciones secas.

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Bacterias Totales*:	< 1 / ml
Bacteria Acéticas*:	< 1 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 1 / ml
Levaduras indígenas no <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Micro-organismos patógenos: de acuerdo a las regulaciones	
<i>*cuando la dosis utilizada es 1g/hl</i>	

### VIDA UTIL

36 meses desde su producción. Observar la fecha límite de uso recomendada impresa en el sachet.

### NOTA IMPORTANTE

Por favor, tenga en cuenta que cualquier cambio en un proceso fermentativo puede alterar la calidad del producto final. Por lo tanto, aconsejamos realizar ensayos de fermentación antes de utilizar nuestro producto comercialmente.