

INGREDIENTI

Lievito inattivato (alti livelli di fattori di crescita), solfato di zinco, solfato di manganese.

DESCRIZIONE

Fermentis SpringFerm BR-2 è un composto nutrizionale complesso e bilanciato, basato sulla sinergia di fattori di crescita di natura organica, minerale e vitaminica. La sua formula è stata appositamente studiata per ottimizzarne gli effetti sullo sviluppo e la sopravvivenza dei lieviti. Riduce il rischio di rallentamento o di arresto di fermentazione, in particolare nei mosti contenenti altre materie prime come grani crudi o zuccheri..

PROPRIETÀ

Fermentis SpringFerm BR-2 è un prodotto per la salute del vostro lievito. Grazie al suo contenuto in azoto assimilabile, riduce i rischi di deviazione organolettica (acidità acetica, H₂S). Aumenta la vitalità del lievito e, quindi, può migliorare l'attenuazione finale e riduce il contenuto di diacetile nella birra finita.

DOSAGGIO

Da 1 g/hl a 5 g/hl, a seconda della composizione del mosto.

ISTRUZIONI D'USO

Si consiglia di miscelare SpringFerm BR-2 in mosto/acqua e di versarlo direttamente nel serbatoio di fermentazione. Si raccomanda di non miscelare SpringFerm BR-2 con lievito secco durante la fase di reidratazione.

CONTENUTO MINERALE

Percentuale di peso secco:	> 90,0
Zn	1,90 – 2,10 % w/w
Mn	0,24 – 0,30 % w/w

CONSERVAZIONE

Durante il trasporto: Il prodotto può essere trasportato e conservato a temperatura ambiente per periodi di tempo inferiori ai 3 mesi senza comprometterne la qualità.

A destinazione: Conservare in luogo fresco (< 10°C) e asciutto.

ANALISI MICROBICA

Batteri totali*:	< 1/ml
Batteri di acido acetico*:	< 1/ml
Lactobacillus*:	< 1/ml
Pediococcus*:	< 1/ml
Lievito selvatico non Saccharomyces*:	< 1/ml
Micro-organismi patogeni	In conformità alla normativa

*se utilizzato a 1g/hl

DURATA DI CONSERVAZIONE

36 mesi dalla data di produzione. Fare riferimento alla data riportata sulla confezione.

AVVERTENZA IMPORTANTE

Si noti che modificare il processo di fermentazione può compromettere la qualità del prodotto finito. Si consiglia pertanto di effettuare prove di fermentazione prima di utilizzare il prodotto a livello commerciale.