



## 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, H<sub>2</sub>S). 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.