

Complexe nutritionnel équilibré pour les levures

INGREDIENTS : Extrait de levure (riche en facteurs de croissance), zinc, manganèse.

DESCRIPTION : SpringFerm BR-2 est un complexe nutritionnel équilibré pour les levures qui bénéficieront de la complémentarité de ses composés organiques, minéraux, vitaminiques et facteurs de croissance. Sa formule a été développée spécialement pour optimiser ces effets sur la croissance de la levure et sa survie. Il réduit le risque de fermentations languissantes ou bloquées typique des mouts appauvris par l'ajout de sucre pur ou de grains crus.

PROPRIETES : SpringFerm BR-2 est le pack santé de votre levure. Grâce à ces vitamines et ces minéraux, il réduit les risques de déviations organoleptiques (acidité volatile H₂S). Yeast booster augmente également la vitalité de la levure et améliore l'atténuation finale de la bière et facilite la réduction du diacetyl.

DOSAGE : 1 g/hl à 5 g/hl selon la composition du moût

USAGE : SpringFerm BR-2 peut être mélangé dans le moût ou dans l'eau et ajouté directement en cuve d'ébullition. Ne pas mélanger SpringFerm BR-2 à la levure pendant la réhydratation de la levure.

CONTENU EN MINERAUX :

% matière sèche :	> 90.0
Zn	1,90 – 2,10 % w/w
Mn	0,24 – 0,30 % w/w

ANALYSE MICROIOLOGIQUE :

Bactérie totale*:	< 1 / ml
Acid Acetic*:	< 1 / ml
Lactobacillus*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levures sauvages non Saccharomyces*:	< 1 / ml
Micro-organisms pathogènes :	conforme à la législation

*utilise à 1g/hl

STOCKAGE :

Durant le transport le produit peut être transporté et conservé à température ambiante pendant des périodes ne dépassant pas 3 mois sans affecter ses performances.
À destination finale: conserver dans des conditions fraîches (<10 ° C) et sec.

DUREE DE VIE :

36 mois à compter de la production. Voir sur l'emballage pour la Date de Durabilité Minimale (DDM).

IMPORTANT : Tout changement au processus de fermentation peut altérer la qualité du produit fini. Nous recommandons que des essais de fermentation soient réalisés avant toute utilisation commerciale de nos produits.

TECHNICAL DATA SHEET - SPRINGFERM BR-2 - Rev : NOV17

The obvious choice for beverage fermentation    