

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

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

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.

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.

FERMENTATION
AIDS

SpringFerm™ BR-2

A HEALTH PACKAGE FOR YOUR YEAST

This fermentation aid is a balanced complex yeast nutrient based on the synergies of organic, mineral and vitamin's growth factors. Its formula is specifically studied to optimize its effects on yeast growth and yeast survival. It reduces the risk of sluggish or stuck fermentation typically in wort containing adjuncts.

Ingredients:

Inactivated yeast (rich in growth factors), Zinc sulphate, Manganese sulphate.

Dosage:

1 g/hl to 15 g/hl / 0,13 to 2oz/gal depending on wort composition.

Instructions of use:

SpringFerm™ BR-2 should be mixed in wort/water and added directly to the fermentation tank. It is not recommended to mix this product with dry yeast during the rehydration step.

POINTS OF ATTENTION

- ✓ Please note that any change to a fermentation process may alter the final product quality.
- ✓ We advise that fermentation trials are carried out prior to using our product commercially.

Mineral content:

% dry weight: Min. 93,0%
 Zinc: 1,90 – 2,10 % w/w
 Manganese: 0,24 – 0,30 % w/w

Microbial analysis:

Total bacteria*: < 1 / ml
 Acetic acid bacteria*: < 1 / ml
*Lactobacillus**: < 1 / ml
*Pediococcus**: < 1 / ml
 Wild yeast non *Saccharomyces**: < 1 / ml
 Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation.

* when used at 1g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



FERMENTATION
AIDS

Storage:

For less than 6 months: the product must be stored under 24°C/75.2°F. For more than 6 months: the product must be stored under 15°C/59°F. For short period not exceeding 7 days there is an exception to these rules.

Shelf life:

Refer to best before end date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SpringFerm™ BR-2

EIN NÄHRSTOFF-PAKET FÜR IHRE HEFE

Diese Gärhilfe ist ein ausgewogener, komplexer Hefenährstoff, der auf der Synergie organischer und mineralischer Wachstumsfaktoren sowie Vitaminen basiert. Die Rezeptur wurde speziell entwickelt, um ihre Wirkung auf das Wachstum und das Überleben der Hefe zu optimieren. Sie reduziert das Risiko von langsamer oder stecken gebliebener Gärung, wie sie in Rohfrucht enthaltender Würze typisch sind.

Inhaltsstoffe:

Inaktivierte Hefe (reich an Wachstumsfaktoren), Zinksulfat, Mangansulfat

Dosierung:

1–15 g/hl je nach Zusammensetzung der Würze

Anwendungshinweise:

SpringFerm™ BR-2 sollte in Würze/Wasser angemischt und direkt in den Gärtank gegeben werden. Es ist nicht empfehlenswert, das Produkt während der Rehydratationsphase mit Trockenhefe zu mischen.

SPEZIELLE HINWEISE

- ✓ Beachten Sie bitte, dass jede Änderung eines Gärprozesses die Qualität des Endprodukts verändern kann.
- ✓ Wir raten dazu, vor der kommerziellen Verwendung unseres Produkts Gärversuche durchzuführen.

Mineralstoffgehalt:

% Trockengewicht:	Min. 93,0 %
Zink:	1,90–2,10 % w/w
Mangan:	0,24–0,30 % w/w

Mikrobielle Analyse:

Gesamtbakterien*:	< 1 / ml
Essigsäurebakterien*:	< 1 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediokokken</i> *:	< 1 / ml
Wildhefen (Nicht- <i>Saccharomyces</i> -Hefen)*:	< 1 / ml
Pathogene Mikroorganismen:	in Übereinstimmung mit den Vorschriften.

* bei einer Dosierung von 1 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



GÄRHILFEN

Lagerung:

Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24 °C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit:

Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SpringFerm BR-2

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 MICROBIOLOGIQUE :

Bactérie totale*:	< 1 / ml
Acid Acetic*:	< 1 / ml
Lactobacillus*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levures sauvages non Saccharomyces*:	< 1 / ml
Micro-organisms pathogens :	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 process 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    