



SpringFerm™ BR-2



AIDES À LA
FERMENTATION

UN PACK SANTÉ POUR VOTRE LEVURE

Ce nutriment est un complexe équilibré pour les levures qui bénéficieront de la complémentarité des facteurs de croissance, de ses composés organiques, minéraux et vitaminiques. Sa formule est spécialement étudiée pour optimiser la croissance et la survie des levures. Elle réduit le risque de fermentation languissante ou d'arrêt de fermentation propre au moût contenant des grains crus.

Ingrédients :

Levure inactivée (riche en facteurs de croissance), sulfate de zinc, sulfate de manganèse

Dosage :

1 g/hl à 15 g/hl en fonction de la composition du moût

Mode d'emploi :

SpringFerm™ BR-2 doit être mélangée dans le moût / l'eau et directement ajouté dans le fermenteur. Il n'est pas recommandé de mélanger ce produit avec de la levure sèche pendant l'étape de réhydratation.

POINTS IMPORTANTS

- ✓ Il convient de noter que toute modification d'un processus de fermentation est susceptible d'altérer la qualité du produit fini.
- ✓ Nous recommandons de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial.

Teneur en minéraux :

Poids sec en % : Min. 93,0 %

Zinc : 1,90 – 2,10 % w/w

Manganèse : 0,24 – 0,30 % w/w

Analyse microbienne :

Bactéries totales* : < 1/ml

Bactéries acétiques* : < 1/ml

*Lactobacilles** : < 1/ml

*Pédiocoques** : < 1/ml

Levure sauvage non-*Saccharomyces** : < 1/ml

Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation.

* pour une utilisation à 1 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

AIDES À LA
FERMENTATION

Stockage :

Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température inférieure à 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température inférieure à 15 °C. Pour les courtes périodes de 7 jours maximum, il y a une exception à ces règles.

Durée de conservation :

Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.

**THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION**