Fermentis by Lesaffre

FERMENTATION AIDS

SpringFerm™ BR-2

UN MÉLANGE DE LEVURE INACTIVÉE ET DE MINÉRAUX POUR UNE MEILLEURE RÉSISTANCE DE LA LEVURE

Description :

SpringFerm™ BR-2 est un nutriment complexe et équilibré pour levures. Sa formulation repose sur les synergies des facteurs de croissance organiques, minéraux et vitaminiques. Elle a été spécialement conçue pour optimiser ses effets sur la croissance et la survie de la levure.

SpringFerm™ BR-2 réduit le risque de fermentations languissantes ou en arrêt, typiquement lorsque les milieux fermentaires contiennent des grains non maltés et/ou sont carencés en azote. Il peut également améliorer de manière significative les performances de fermentation lors du réensemencement de cultures de levure issues de brassins précédents.

Composition :

Levure inactivée*, sulfate de zinc, sulfate de manganèse.
* *Saccharomyces cerevisiae*

Propriétés :

APPORT D'ÉLÉMENTS DE SUPPORT ET DE FACTEURS DE SURVIE

- **SpringFerm™ BR-2** est riche en lipides (acides gras et stérols). Ces composés augmentent la survie de la levure, renforçant sa résistance aux conditions difficiles.

APPORT DE MINÉRAUX ET VITAMINES

- Contenant de grandes quantités de minéraux (en particulier zinc et manganèse) et de vitamines (principalement du groupe B), **SpringFerm™ BR-2** améliore le métabolisme de la levure, conduisant à des fermentations performantes même en conditions difficiles.

Utilisations :

SpringFerm™ BR-2 est recommandé pour :

- matrices à forte teneur en grains non maltés
- matrices modérément carencées en azote.

Dosage:

Dosage habituel :

- Comme auxiliaire de fermentation : 1 à 15 g/hL selon la composition du milieu de fermentation.

SpringFerm™ BR-2 doit être mélangé au milieu/eau et ajouté directement dans la cuve de fermentation. Nous vous conseillons de ne pas mélanger ce produit avec de la levure sèche pendant l'étape de réhydratation.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

FERMENTATION AIDS

Avertissements :
Veuillez noter que toute modification d'un processus de fermentation peut altérer la qualité du produit final. Pour cette raison, nous conseillons d'effectuer des essais de fermentation avant d'utiliser notre produit à des fins commerciales.

Conditionnement :

Sacs sous vide de 5 kg

Carton de 10 sachets sous vide de 1 kg chacun. Poids net du carton complet : 10 kg

Carton de 100 sachets sous atmosphère contrôlée de 25 g chacun. Poids net du carton complet : 10 kg.

Garantie :

Fermentis® garantit une durée de conservation optimale de ce produit de 3 ans (à compter de la date de production) dans son emballage d'origine, si conservé à une température inférieure à 20 °C et dans un endroit sec.

Il est important de souligner que pour certains types de boissons fermentées l'utilisation de nutriments de fermentation n'est pas autorisée. Nous vous invitons à vous assurer que l'utilisation de ce produit est conforme à la réglementation nationale en vigueur ainsi qu'aux exigences spécifiques applicables aux boissons que vous commercialisez.

Les auxiliaires de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont développés selon un programme de production spécifique et bénéficient du savoir-faire de Lesaffre, leader mondial de la fabrication de levure.

Les données contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de notre connaissance du produit au moment de la révision. Elles sont la propriété exclusive de la Division Fermentis® de S.I. Lesaffre. L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est conforme à la législation en vigueur pour l'utilisation qu'il souhaite en faire.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com