



# 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:

Gesamtakterien*:	< 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



## 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