Fermentis by Lesaffre

FERMENTATION AIDS

SpringFerm™ BR-2

UNA MISCELA DI LIEVITO INATTIVATO E MINERALI PER UNA MAGGIORE RESISTENZA DEL LIEVITO

Descrizione:

SpringFerm™ BR-2 è un nutriente per lieviti complesso ed equilibrato. La sua formulazione si basa sulla sinergia di fattori di crescita organici, minerali e vitaminici, specificamente studiati per ottimizzarne gli effetti sulla crescita e sulla sopravvivenza del lievito.

SpringFerm™ BR-2 riduce il rischio di fermentazioni stentate o bloccate, tipicamente in mezzi di fermentazione contenenti grani non maltati e/o carenti di azoto. Può inoltre migliorare significativamente le prestazioni fermentative in caso di riutilizzo (repitching) di colture di lievito da cotte precedenti.

Composizione:

Lievito inattivato*, solfato di zinco, solfato di manganese.
* *Saccharomyces cerevisiae*

Proprietà:

APPORTO DI ELEMENTI DI SUPPORTO E FATTORI DI SOPRAVVIVENZA

- **SpringFerm™ BR-2** è ricco di lipidi (acidi grassi e steroli). Questi composti aumentano la sopravvivenza del lievito, rafforzandone la resistenza a condizioni difficili.

APPORTO DI MINERALI E VITAMINE

- Grazie all'elevato contenuto di minerali (in particolare zinco e manganese) e vitamine (soprattutto vitamine del gruppo B), **SpringFerm™ BR-2** migliora il metabolismo del lievito, consentendo una fermentazione ottimale anche in condizioni difficili.

Utilizzi:

SpringFerm™ BR-2 è consigliato per:

- matrici ad alto contenuto di grani non maltati.
- matrici con moderata carenza di azoto.

Dosaggio:

Dosaggio tipico:

- Come coadiuvante di fermentazione: da 1 a 15 g/hL a seconda della composizione del substrato di fermentazione.

SpringFerm™ BR-2 deve essere miscelato nel mezzo/acqua ed aggiunto direttamente al serbatoio di fermentazione. Si consiglia di non mescolare questo prodotto con il lievito secco durante la fase di reidratazione.

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

Note:
Da notare che qualsiasi modifica al processo fermentativo potrà alterare la qualità del prodotto finale. Per questa ragione, consigliamo di effettuare delle prove di fermentazione prima di qualsiasi utilizzo commerciale dei nostri prodotti.

Imballo:

Sacchetti sottovuoto da 5 kg

Cartone da 10 bustine sottovuoto da 1 kg ciascuna. Peso netto cartone completo: 10 kg

Cartone da 100 confezioni in atmosfera controllata da 25 g ciascuna. Peso netto cartone completo: 10 kg.

Garanzia:

Fermentis® garantisce una conservabilità ottimale di questo prodotto per 3 anni (dalla data di produzione) nella sua confezione originale, se conservato ad una temperatura inferiore a 20°C ed in un luogo asciutto.

È importante sottolineare che per alcuni tipi di bevande fermentate non è consentito l'uso di nutrienti di fermentazione. Si consiglia vivamente di verificare le normative nazionali e i requisiti specifici applicabili ai prodotti commercializzati.

I coadiuvanti di fermentazione e i prodotti funzionali Fermentis® sono sviluppati nell'ambito di uno specifico programma di produzione e si avvalano del savoir-faire di Lesaffre, leader mondiale nella produzione di lieviti.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto, al momento della sua revisione. Sono di proprietà esclusiva della Divisione Fermentis® di S.I. Lesaffre. L'utilizzatore deve assicurarsi che questo prodotto sia conforme alla legislazione in vigore per l'uso che ne intende fare.

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