

AUSILI DI
FERMENTAZIONE

SpringFerm™ BR-2

PACCHETTO SALUTE PER IL TUO LIEVITO

Questo ausilio di fermentazione è un nutriente equilibrato e complesso per lieviti, basato sulle sinergie tra fattori di crescita organici, minerali e vitaminici. La sua formula è appositamente studiata per ottimizzare gli effetti sulla crescita e sulla sopravvivenza del lievito. Riduce il rischio di fermentazione stentata o bloccata, tipicamente nei mosti aggiunti di fonti di zucchero diverse dal malto d'orzo.

Ingredienti:

Lievito inattivato (ricco di fattori di crescita), solfato di zinco, solfato di manganese

Dosaggio:

Da 1 g/hl a 15 g/hl a seconda della composizione del mosto

Istruzioni per l'uso:

SpringFerm™ BR-2 deve essere miscelato a mosto/acqua e aggiunto direttamente nel tino di fermentazione. È sconsigliato miscelare il presente prodotto con lievito secco durante la fase di reidratazione.

AVVERTENZE

- ✓ Tenere presente che qualsiasi variazione del processo di fermentazione potrebbe alterare la qualità del prodotto finale.
- ✓ Si consiglia di eseguire prove di fermentazione prima di utilizzare il prodotto a livello commerciale.

Contenuto di minerali:

% di peso secco:	Min. 93,0%
Zinco:	1,90 – 2,10 % peso/peso
Manganese:	0,24 – 0,30 % peso/peso

Analisi microbica:

Batteri totali*:	< 1 / ml
Batteri acetici*:	< 1 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediococchi</i> *:	< 1 / ml
Lieviti selvaggi non <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Microorganismi patogeni:	in conformità con la regolamentazione vigente

* se utilizzato a 1 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



AUSILI DI
FERMENTAZIONE

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C.

Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C.

Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillati, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION