



SpringFerm BR-2

ZUTATEN:

Inaktivierte Hefe (reich an Nährstoffen für die Hefevermehrung), Zinksulfat, Mangansulfat

BESCHREIBUNG:

Fermentis SpringFerm BR-2 ist ein Nährstoffkomplex, aus organischen Stoffen, Mineralien und Vitaminen, der speziell entwickelt wurde, um das Wachstum und die Vitalität der Hefen zu optimieren, sowie das Risiko einer schleppenden oder gar steckengebliebenen Gärung zu verringern.

EIGENSCHAFTEN:

Fermentis SpringFerm BR-2 ist ein Nährstoffpaket für Ihre Hefe. Dank des assimilierbaren Stickstoffs kann eine Verringerung an sensorischen Abweichungen (flüchtige Säuren, H₂S) erreicht werden. Zudem können durch die gesteigerte Hefevitalität höhere Vergärungsgrade und eine Reduzierung des Diacetylgehalts im fertigen Bier erzielt werden.

DOSIERUNG:

1 - 5 g/hl abhängig von der Würzezusammensetzung.

ANWENDUNG:

SpringFerm BR-2 kann in Würze oder Wasser ausgemischt und anschließend direkt in den Gärtank gegeben werden. Es wird **nicht** empfohlen, SpringFerm BR-2 der Trockenhefe während der Rehydrierung beizumischen.

MINERALIENGEHALT:

% Trockengewicht:	> 90,0
Zink	1,90 – 2,10 % w/w
Mangan	0,24 – 0,30 % w/w

LAGERUNG:

Fermentis SpringFerm BR-2 kann bei Zimmertemperatur in einen Zeitraum von bis zu 3 Monaten transportiert und ggf. auch gelagert werden, ohne dass ein Einfluss auf Ihre Einsatzfähigkeit stattfindet.
Lagerung: Kühl (bei <10° C) und trocken aufbewahren

TYPISCHE ANALYSE:

Bakterien (gesamt)*:	< 1 / ml
Essigsäurebakterien*:	< 1 / ml
Laktobacillen*:	< 1 / ml
Pediokokken*:	< 1 / ml
Wilde Hefen (Nicht-Saccharomyces)*:	< 1 / ml
Pathogene Keime: entspricht allen Gesetzen und Verordnungen	

**bei einer Dosierung von 1g/hl*

HALTBARKEIT:

Bitte das auf dem Beutel vermerkte Haltbarkeitsdatum beachten. Unter optimalen Lagerbedingungen bis zu 36 Monate ab Herstellungsdatum haltbar.

WICHTIGER HINWEIS:

Beachten Sie bitte, dass jede Änderung des Gärungsprozesses die Qualität des Endproduktes beeinträchtigen kann. Wir empfehlen daher, Versuchsgärungen durchzuführen.

TECHNICAL DATA SHEET - SpringFerm BR-2 Rev: May 2017

The obvious choice for beverage fermentation    