



## SpringFerm BR-2

### INGREDIENTES

Levedura inativa (rica em fatores de crescimento), sulfato de zinco, sulfato de manganês.

### DESCRIÇÃO

Fermentis SpringFerm BR-2 é um complexo balanceado de nutrientes de levedura baseado na sinergia de fatores de crescimento orgânico, mineral e vitamínico. Sua fórmula foi estudada especificamente para otimizar seu efeito no crescimento e sobrevivência da levedura. Reduz o risco de fermentação arrastada ou interrompida em mosto contendo adjuntos.

### PROPRIEDADES

Fermentis SpringFerm BR-2 é um pacote de saúde para seu fermento. Graças ao seu nitrogênio assimilável, ele reduz o risco de desvio organoléptico (acidez volátil, H<sub>2</sub>S). Aumenta a vitalidade da levedura e assim sendo consegue aumentar a atenuação final e reduzir a quantidade de diacetil na cerveja pronta.

### DOSAGEM

1 g/hl a 5 g/hl dependendo da composição do mosto.

### INSTRUÇÕES DE USO

SpringFerm BR-2 deve ser misturado em mosto/água e adicionado diretamente no tanque de fermentação. Não é recomendado misturar o SpringFerm BR-2 com levedura seca durante o passo de reidratação.

### CONTEÚDO MINERAL

% peso seco:	> 90,0
Zn	1,90 – 2,10 % w/w
Mn	0,24 – 0,30 % w/w

### ANÁLISE MICROBIANA

Bactérias Totais*:	< 1 / ml
Bactéria Ácido Acética*:	< 1 / ml
Lactobacillus*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levedura Selvagem não Saccharomyces*:	< 1 / ml
Microorganismos Patogênicos:	de acordo com regulamentação vigente

\*Quando usada em 1g/hl

### INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Importante saber que qualquer mudança no processo de fermentação pode alterar a qualidade do produto final. Portanto nós aconselhamos que testes de fermentação sejam feitos antes de ser usado em escala comercial.

### ARMAZAMENTO

Durante o transporte: O produto pode ser transportado e armazenado em temperatura ambiente por períodos de tempo não excedendo 3 meses sem afetar sua performance.  
No destino final: Manter em condições secas e frescas (<10°C/50°F)

### VIDA ÚTIL

36 meses a partir da data de produção. Ver data máxima para consumo impressa na embalagem.