

Ингредиенты

Инактивированные дрожжи (богатые факторами роста), сульфат цинка, сульфат марганца.

Описание

Fermentis SpringFerm BR-2 – сбалансированный комплекс дрожжевого питания, основанный на взаимодополняемости органических, минеральных и витаминных факторов роста. Эта формула была специально разработана для оптимизации влияния этих факторов на рост и выживание дрожжей. Препарат предотвращает вялотекущее и затухающее брожение, которые характерны для сусле, содержащего добавки.

Свойства

Fermentis SpringFerm BR-2 – комплекс для здоровья ваших дрожжей. Благодаря наличию ассимилируемого азота, комплекс позволяет уменьшить органолептические риски (нестабильная кислотность, H₂S). Комплекс увеличивает жизнеспособность дрожжей, более того, он может увеличить конечную степень сбраживания и уменьшить содержание диацетила в готовом пиве.

Дозировка от 1 г/гл до 5 г/гл в зависимости от состава сусле.

Инструкция по применению

SpringFerm BR-2 следует смешать с суслем или водой и внести смесь непосредственно в бродильный чан. Не рекомендуется смешивать SpringFerm BR-2 с сухими дрожжами в момент регидрации.

Минеральный состав

% сухих веществ > 90.0

Zn 1,90 – 2,10 % масс.

Mn 0,24 – 0,30 % масс.

Микробиологический анализ

Общее кол-во бактерий*: < 1 / мл

Уксуснокислые бактерий*: < 1 / мл

Лактобациллюс*: < 1 / мл

Педиококкус*: < 1 / мл

Дикие дрожжи не *Saccharomyces* *: < 1 / мл

Патогенные микроорганизмы: согласно законодательству

* при использовании дозировки 1 г/гл.

Хранение

При транспортировке: продукт может перевозиться и храниться при комнатной температуре не дольше 3 месяцев без влияния на производительность.

В конечном месте назначения: хранить при температуре < 10 °C в сухом помещении.

Время хранения

36 месяцев от даты производства. Дата окончания срока годности указана на упаковке.

Важная информация

Пожалуйста, обратите внимание, что любые отклонения в процессе брожения могут изменить качество конечного продукта. Поэтому мы рекомендуем проводить тестовое брожение, прежде чем использовать наши продукты в коммерческом производстве.