

## PRODUIT ☆

Une levure de vinification sèche active pure sélectionnée pour ses caractères aromatiques

## TYPE

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGINE

D'abord isolée à Épernay, France

**maurivin™**



# EP2

## informations sur le produit

### CONTRIBUTION AU VIN

EP2 est une levure qui produit des esters avec des notes florales (rose) et des notes de parfum. Ces arômes sont subtils, ce qui permet au fruité variétal de s'exprimer pleinement.

### TAUX DE FERMENTATION

Lorsqu'elle fermente dans une plage de température idéale comprise entre 18 et 25°C, EP2 a une phase de latence courte à modérée et une vitesse de fermentation moyenne. EP2 est vulnérable à des températures plus basses, aussi des températures supérieures à 18°C sont-elles recommandées pour finir la fermentation.

### BESOINS EN AZOTE

La consommation d'azote de EP2 est considérée comme faible à modérée. Lors de la fermentation d'un jus très clarifié (faible teneur en matières solides) ayant un degré alcoolique potentiel élevé, un complément d'azote (100mg DAP/L) ou un activateur de fermentation Mauriferm sont recommandés pour garantir une fermentation complète.

### APPLICATIONS

EP2 est recommandée pour des styles de vin « doux, fruités » contenant une grande quantité de sucre résiduel. EP2 peut s'arrêter de fermenter facilement car elle est vulnérable à des températures inférieures à 15°C. Grâce à ses arômes floraux, EP2 est appréciée pour la production de rosé, le Zinfandel blanc et pour des styles de vins fruités similaires.

### TOLÉRANCE À L'ALCOOL

EP2 présente une bonne tolérance à l'alcool jusqu'à 13-14% (v/v)



### ACIDITÉ VOLATILE

Généralement inférieure à 0,3 g/l



### PRODUCTION DE MOUSSE

EP2 est une souche dont la production de mousse est faible à modérée



### ACTIVITÉ KILLER

EP2 est une souche killer sensible



### FLOCULATION

EP2 possède de bonnes propriétés de sédimentation après la fermentation alcoolique



### CONTRIBUTION AROMATIQUE

