

PRODOTTO ☆

Un lievito secco attivo puro per vino selezionato per il suo carattere aromatico.

TIPOLOGIA

Saccharomyces cerevisiae.

ORIGINE

Isolato per la prima volta da Épernay, Francia.

maurivin™



EP2

informazione sul prodotto

APPORTO AL VINO

EP2 è un lievito che produce esteri, con un bouquet tipicamente floreale (rosa) e profumato. Questi composti aromatici naturalmente delicati consentono un forte apporto al frutto varietale.

TASSO DI FERMENTAZIONE

Fermentato in un range di temperatura ideale di 18-25°C (65-77°F), EP2 presenta una latenza da breve a media ed un tasso di fermentazione medio. EP2 è sensibile alle basse temperature e dunque è consigliata una temperatura di fermentazione di 18°C (65°F) e superiore per la fermentazione fino all'essiccazione.

FABBISOGNO DI AZOTO

EP2 è considerato un consumatore di azoto da basso a moderato. Durante la fermentazione di succo altamente chiarificato (bassa percentuale di solidi in sospensione) con elevato potenziale alcolico, è consigliato un apporto di azoto (100mg DAP/L) o Mauriferm per garantire una fermentazione sana.

APPLICAZIONI

EP2 è sensibile alle basse temperature (<15°C; 59°F) e l'effetto del lievito si arresta facilmente durante la fermentazione. Con il suo aroma floreale, EP2 è un lievito comune per vini fruttati rosati, bianchi, Zinfandel e simili.

TOLLERANZA ALCOLICA

EP2 ha una buona tolleranza alcolica fino al 13-14% (v/v)



ACIDITA' VOLATILE

Generalmente inferiore a 0,3 g/l



PRODUZIONE DI SCHIUMA

EP2 è un ceppo con produzione di schiuma da bassa a moderata.



AZIONE KILLER

EP2 è un ceppo killer sensibile



FLOCCULAZIONE

EP2 mostra buone proprietà di sedimentazione dopo la fermentazione alcolica



APPORTO DI AROMI

