

## PRODUCTO ☆

Una levadura pura, seca, activa para vino seleccionada por sus características aromáticas.

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*

## ORIGEN

Aislada por primera vez en Épernay, Francia.

**maurivin™**



# EP2

## información del producto

### CONTRIBUCIÓN AL VINO

EP2 es una levadura productora de ésteres, normalmente florales (rosa) y notas de perfume en el aroma. Estos aromas son de carácter sutil, lo que permite a la fruta varietal ejercer una fuerte contribución.

### TASA DE FERMENTACIÓN

EP2 cuenta con un rango de temperatura óptimo para la fermentación de 18-25°C (65-77°F), tiene una fase de latencia de corta a media y una tasa de fermentación media. EP2 es susceptible a las temperaturas más bajas y, por lo tanto, realiza la fermentación a una temperatura de 18°C (65°F) se recomiendan temperaturas superiores para fermentación en seco.

### REQUERIMIENTO DE NITRÓGENO

EP2 tiene necesidades nutricionales de bajas a moderadas. Para la fermentación de mosto altamente clarificado (sólidos bajos) de alcohol de alto potencial se recomienda utilizar un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/l) o Mauriferm como ayuda a la fermentación para garantizar una fermentación correcta.

### APLICACIONES

EP2 se recomienda para tipos de vino "afrutado, dulce" con elevados niveles de azúcar residual. EP2 es sensible a temperaturas inferiores a (<15°C; 59°F), por lo que esta levadura es fácil de apagar durante la fermentación. Gracias a sus aromas florales, EP2 es una levadura recomendada para las variedades rosadas y Zinfandel blanco y vinos afrutados similares.

### TOLERANCIA ALCOHÓLICA

EP2 tiene una buena tolerancia alcohólica de hasta 13-14% (v/v)



### ACIDEZ VOLÁTIL

Generalmente inferior a 0,3 g/l



### FORMACIÓN DE ESPUMA

EP2 es una cepa con una formación de espuma de baja a moderada



### ACTIVIDAD KILLER

EP2 es una cepa sensible a la actividad killer



### FLOCULACIÓN

EP2 tiene buenas propiedades de sedimentación en la fermentación post-alcohólica



### CONTRIBUCIÓN AL AROMA

