

Producto

Una levadura activa pura de vino seca, seleccionada por sus caracteres aromáticos.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae.

Origen

Aislado por primera vez en Épernay, Francia.

Tasa de fermentación

La fermentación dentro de un rango de temperatura óptimo de 18-25°C (65-77°F), EP2 tiene una fase de demora corta a media y una tasa de fermentación media. EP2 es susceptible a temperaturas más frescas, entonces, hacer una temperatura de fermentación de 18°C (65°F) y superior se recomienda cuando se fermenta a sequedad.

Requerimiento de nitrógeno

EP2 se considera un consumidor de bajo a moderada cantidad. Cuando se fermenta jugo altamente clarificado (sólidos bajos) de alto potencial alcohólico, se recomienda un suplemento de nitrógeno (100mg DAP/L) o el asistente de fermentación Mauriferm para asegurar una fermentación saludable.

Tolerancia alcohólica

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

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

Floculación

EP2 exhibe propiedades de sedimentación buenas post fermentación alcohólica.

Formación de espuma

EP2 es una cepa de espumaje bajo a moderado.

Actividad Killer

EP2 es una cepa sensible a la eliminación.

Contribución al vino

EP2 es una levadura productora de éster, de aroma típicamente floral (rosa) y perfumado. Estos aromas son de naturaleza sutiles, lo que permite al fruto varietal hacer una contribución fuerte.

Aplicaciones

EP2 se recomienda para estilos de vino "frutales y dulces" que contienen un nivel más alto de azúcar residual. EP2 es susceptible a temperaturas más frescas (<15°C; 59°F), facilitando la detención de esta levadura durante la fermentación. Con sus aromas florales, EP2 es una levadura muy usada para el Rosé, Zinfandel Blanco y vinos similarmente frutales.

Contribución al aroma

