

PRODUTO ☆

Uma levedura para vinho seca e ativa pura selecionada pelas suas características aromáticas.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae

ORIGENS

Isolada pela primeira vez em Épernay, França.

maurivin™



EP2

informação de produto

adequado para
INÓCULO DIRETO

CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

A EP2 é uma levedura produtora de ésteres, tipicamente com um aroma floral (rosa) e perfumado. Estes aromas são naturalmente subtis, o que permite que a fruta varietal dê um forte contributo.

TAXA DE FERMENTAÇÃO

Ao fermentar dentro de um intervalo de temperatura ideal de 18-25 °C, a EP2 tem uma fase de latência curta a média e uma taxa de fermentação média. A EP2 é suscetível a temperaturas mais baixas, pelo que se recomenda uma temperatura de fermentação de 18 °C e superior quando se fermenta até à secagem.

NECESSIDADES DE AZOTO

A EP2 é considerada um consumidor baixo a moderado de azoto. Ao fermentar mosto altamente clarificado (baixo teor de sólidos) de elevado potencial alcoólico, recomenda-se um suplemento de azoto (100 mg DAP/l) ou um auxiliar de fermentação Mauriferm™ para garantir uma fermentação saudável.

APLICAÇÕES

A EP2 é recomendada para estilos de vinho "frutados, doces" contendo um nível mais elevado de açúcar residual. A EP2 é suscetível a temperaturas mais frias (<15 °C), tornando esta levedura fácil de interromper durante a fermentação. Com os seus aromas florais, a EP2 é uma levedura popular para o Rosé, White Zinfandel e estilos semelhantes de vinho frutado.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

A EP2 tem uma boa tolerância ao álcool de até 13-14% (v/v)



ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente menos de 0,3 g/l



FORMAÇÃO DE ESPUMA

A EP2 é uma variedade com formação de espuma baixa a moderada



ATIVIDADE KILLER

A EP2 é uma variedade sensível à atividade killer



FLOCULAÇÃO

A EP2 apresenta boas propriedades de sedimentação após a fermentação alcoólica



CONTRIBUIÇÃO PARA O AROMA

