

PRODUKT ☆

Eine reine aktive Trockenhefe, die aufgrund ihrer aromatischen Eigenschaften ausgewählt wurde.

ART

Saccharomyces cerevisiae

URSPRUNG

Zuerst isoliert in Épernay, Frankreich.

maurivin™



EP2

Produktinformation

BEITRAG ZUM WEIN

EP2 ist eine esterproduzierende Hefe, die typischerweise blumige (Rose) Aromen hervorbringt. Diese Aromen sind subtiler Natur, wodurch der sortentypische Charakter gewahrt bleibt.

GÄRVERHALTEN

EP2 gärt in einem optimalen Temperaturbereich von 18-25°C und hat eine kurze bis mittlere Eingewöhnungsphase. EP2 ist anfällig für kühlere Temperaturen, und daher wird eine Gärtemperatur von mind. 18°C empfohlen, um eine vollständige Vergärung zu erreichen.

NITROGEN REQUIREMENT

EP2 gilt als geringer bis mäßiger Stickstoffverbraucher. Bei der Gärung von hochgeklärtem Most (= niedriger Feststoffgehalt) mit hohem Alkoholpotenzial wird ein Stickstoffzusatz (100 mg DAP/L) oder ein Mauriferm-Gärhilfsmittel empfohlen, um einen problemlosen Gärverlauf zu gewährleisten.

ANWENDUNGEN

EP2 wird für "fruchtige, süße" Weinstile mit einem höheren Restzuckergehalt empfohlen. EP2 ist anfällig für kühlere Temperaturen (<15°C), so dass diese Hefe während der Gärung leicht zu stoppen ist. Mit seinen blumigen Aromen ist EP2 eine beliebte Hefe für Rosés und alle Weißweine mit einem fruchtbetonten Weinstil.

ALKOHOLTOLERANZ

EP2 hat eine gute Alkoholtoleranz von bis zu 13-14 % (v/v)



FLÜCHTIGE SÄURE

In der Regel weniger als 0,3 g/L



SCHAUMBILDUNG

EP2 ist ein gering bis mäßig schäumender Stamm



KILLER-AKTIVITÄT

Gering



FLOCKUNG

EP2 zeigt gute Sedimentationseigenschaften nach der alkoholischen Gärung



BEITRAG ZUM AROMA

