PRODUCTO	TIPO	ORIGEN
Una levadura pura, seca, activa para vino seleccionada por sus características aromáticas.	*Saccharomyces cerevisiae*	Aislada por primera vez en Épernay, Francia.

maurivin™

EP2

información del producto

adecuado para
SIEMBRA DIRECTA

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

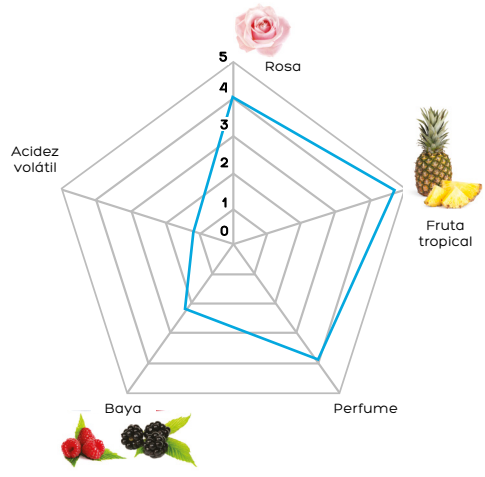
ACTIVIDAD KILLER

EP2 es una cepa sensible a la actividad killer

FLOCULACIÓN

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

CONTRIBUCIÓN AL AROMA



La información presentada se basa en nuestros estudios y pruebas comerciales y proporciona una evaluación general del rendimiento del producto. Los datos aquí presentados no constituyen una garantía legalmente vinculante para el fabricante.

© 2025 AB MAURI / Fecha: Octubre 2025 / www.abbiotek.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI