



EPERNAY 2

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOSICIÓN



Levadura seleccionada para uso enológico con un alto porcentaje de células activas (mínimo 10 billones por gramo de producto); cepa clasificada como *Saccharomyces cerevisiae* según la antigua clasificación de Lodder del año 1970.

CARACTERÍSTICAS



EPERNAY 2 es una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por su inmejorable criofilia, por su buena resistencia al anhídrido sulfuroso y la escasa generación de espuma durante la fase de fermentación. EPERNAY 2 también es interesante por la escasa producción de ciertos metabolitos fermentadores perjudiciales, como el acetaldehído, el ácido acético, el ácido pirúvico y los alcoholes superiores. Tiene una suave acción demalicante (consumo de ácido málico del vino).

APLICACIONES



EPERNAY 2 sobre todo se recomienda para fermentaciones a temperatura controlada de mostos blancos en los que dirige fermentaciones regulares y constantes hasta que se agotan totalmente los azúcares.

Las características aromáticas de los productos fermentados con EPERNAY 2 se realzan, elaborando así vinos más frescos y afrutados.

Asimismo, se puede usar con buenos resultados para la elaboración de vinos tintos aromáticos.

Para el uso de EPERNAY 2 atenerse a las normas de ley vigentes.



EPERNAY 2

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

USO



Echar la cantidad de levadura necesaria en diez partes de agua tibia (40°C) que contenga 1-2% de azúcares. Transcurrida media hora, agitar y añadir de manera gradual el mosto filtrado y sulfitado para no provocar una bajada de temperatura brusca. Para facilitar la multiplicación de las levaduras, el sustrato no debe contener más del 2% de azúcares aproximadamente, y se debe airear con cuidado.

En esta fase se recomienda usar activadores de fermentación complejos como el V ACTIV PREMIUM®.

Entonces, la levadura rehidratada y en fase de fermentación activa se puede unir al conjunto de fermentación. Se recomienda ir añadiendo el mosto al conjunto de la levadura activada de manera gradual, ya presente en el fondo del depósito de fermentación.

DOSIS



10-20 hasta 25 g/hL en las fermentaciones de mostos blancos y tintos.

ENVASES



Bolsitas multicapa envasadas al vacío de 500 g.
Cajas de 20 kg que contiene dos bolsas multicapa de 10 kg.

CONSERVACIÓN



El producto debe conservarse en un ambiente fresco y seco, ya que en estas condiciones mantiene su actividad hasta la fecha de caducidad indicada en la etiqueta. Las bolsas abiertas deben cerrarse bien y usarse lo antes posible.

PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.