LYSIS® ACTIV 60

Preparación enzimática líquida para la clarificación y el desfangado de mostos cargados en materias sólidas tras un termotratamiento y de variedades difíciles de clarificar

CARACTERÍSTICAS

LYSIS® ACTIV 60 es una preparación pectolítica líquida, obtenida a partir de *Aspergillus niger*, para la clarificación y el desfangado de mostos cargados en materias sólidas tras un tratamiento con calor (termovinificación o *flash détente*), o mostos de variedades de uva difíciles de clarificar (pulpa densa).
LYSIS® ACTIV 60 es por naturaleza pobre en cinamoil esterasa, lo que evita la formación de polifenoles volátiles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Disminución rápida de la viscosidad y la turbidez del mosto.
- Excelentes resultados en mostos cargados con materias sólidas, especialmente los obtenidos tras un tratamiento con calor hasta 60 °C, y en variedades de uva difíciles de clarificar.
- Mejora las etapas de prensado y filtración.

APLICACIONES

- Clarificación estática, o por flotación, de mostos blancos o rosados, tanto de escurrido como de prensa.
- Clarificación de mostos obtenidos tras una termovinificación o una *flash détente*.

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 5 mL/hL, en función del tiempo de contacto y la temperatura.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS® ACTIV 60** en 10 L de agua o mosto.
Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Este producto puede añadirse directamente sin rehidratación previa: ¡es DROP&GO!

Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 L y 10 L.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura entre 8 °C y 15°C, alejado del hielo, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8 °C y 15°C, alejado del hielo, y utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.
SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**