ENZIMAS

LYSIS® ACTIV 60

Preparação enzimática líquida para clarificação e debourbagem de mostos carregados em matérias sólidas provenientes do termo-tratamento ou de uvas difíceis de clarificar

CARACTERÍSTICAS

LYSIS® ACTIV 60 é uma preparação pectolítica líquido, oriunda do *Aspergillus niger*, destinada para clarificação e debourbagem de mostos carregados em matérias sólidas provenientes de mostos aquecidos (termo-vinificação ou *flash détente*) ou também de mostos de uvas difíceis de clarificar (polpa densa).
LYSIS® ACTIV 60 é naturalmente pobre em cinamoil esterase e, assim, evita a formação de fenóis voláteis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Diminuição rápida da viscosidade e da turbidez dos mostos
- Bom desempenho nos mostos carregados de matérias sólidas particularmente os de colheitas aquecidas até 60°C, ou de varietais difíceis de clarificar
- Performance das etapas de prensagem e de filtração

APLICAÇÕES

- Clarificação estática ou pela flotação de mostos brancos ou rosados provenientes de gota ou de prensa
- Clarificação de mostos provenientes da termo-vinificação ou da *flash détente*

DOSAGEM

Dose recomendada : 2 a 5 ml/hL de acordo com o tempo de contato e a temperatura.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS® ACTIV 60** em 10 L de água ou de mosto.
Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para homogeneizar.

Este produto pode ser adicionado directamente sem reidratação prévia: é DROP&GO!

Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Galão de 1 L e10 L.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada de origem: logo após a recepção, conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo, ao abrigo da luz em um lugar seco e isento de odores.Embalagem aberta: conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo e utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

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**