

LYSIS ELEVAGE

Préparation enzymatique microgranulée
destinée à accompagner l'élevage des grands vins

CARACTERISTIQUES

LYSIS ELEVAGE est une préparation enzymatique microgranulée riche en pectinases, cellulases et β glucanases issue d'*Aspergillus niger*, pour la libération des glucanes de la paroi levurienne lors de l'élevage sur lies.

LYSIS ELEVAGE est naturellement pauvre en cinnamoylestérase et évite ainsi la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Libération de glucanes de la paroi de cellules de levures
- Enrichissement en polysaccharides et mannoprotéines avec l'apport de rondeur et de volume
- Accélération de l'autolyse des levures
- Diminution de la durée de l'élevage
- Amélioration de la filtrabilité

APPLICATIONS

- Sur tout type de vins nécessitant un élevage sur lies

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 4 g/hL de vin selon le cépage, la durée et la température.

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS ELEVAGE** dans 10L d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au-delà de la vendange, stocker à une température comprise entre 8°C et 15°C. Emballage ouvert : conserver à une température comprise entre 8°C et 15°C, et utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.