

LYSIS ELITE

Preparación enzimática líquida para la clarificación y el desfangado de mostos difíciles

CARACTERÍSTICAS

LYSIS ELITE es una preparación enzimática líquida, con una fuerte actividad pectolítica, obtenida a partir de *Aspergillus niger*.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Hidroliza las pectinas lineales y las ramificadas para disminuir de manera eficaz la viscosidad del mosto.
- Facilita la clarificación y el desfangado de mostos difíciles, procedentes de variedades de uva de hollejo grueso y pulpa densa.

APLICACIONES

- Desfangado de mostos difíciles de determinadas variedades de uva como la Ugni Blanc, Melon de Bourgogne, Muscadet, de ciertas añadas, y de determinadas variedades alsacianas.
- Clarificación de mostos obtenidos mediante un prensado intenso.
- Eficaz en flotación.

DOSIS

Dosis recomendada: 3 a 4 mL/hL para un contacto de 6 a 12 horas. Adaptar la dosis en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

En flotación: 2 a 3 mL/hL.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS ELITE** en 10 L de agua o mosto.

Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envases de 100 mL y de 1 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.