

LYSIS ELITE

Préparation enzymatique liquide pour la clarification et le débourbage des jus difficiles

CARACTERISTIQUES

LYSIS ELITE est une préparation enzymatique liquide à forte activité pectolytique, issue d'*Aspergillus niger*.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Hydrolyse des pectines linéaires et ramifiées pour diminuer efficacement la viscosité des moûts
- Facilite la clarification et le débourbage des jus difficiles, issus de cépages à peau épaisse, à pulpe dense.

APPLICATIONS

- Débourbage de jus difficiles issus de cépages tels qu'Ugni Blanc, Melon de Bourgogne, Muscadet, de certaines années, de certains cépages alsaciens
- Clarification de jus de pressurage intense.
- Efficace en flottation

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 3 à 4 mL/hL pour un contact de 6 à 12 heures, à adapter selon le temps de contact, la température et le pH.

En flottation : 2 à 3 mL/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS ELITE** 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

Bidon de 100mL et 1L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : conserver à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel et à 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.