

# LYSIS ESSENTIA

## Preparación enzimática microgranulada concentrada para la revelación de los aromas

### CARACTERÍSTICAS

**LYSIS ESSENTIA** es una preparación enzimática pectolítica microgranulada, concentrada en  $\beta$ -glucosidasa, obtenida a partir de *Aspergillus niger*. Está completada con actividades de tipo ramnosidasas y apiosidasas, para revelar los aromas del vino.

**LYSIS ESSENTIA** es por naturaleza pobre en cinamoil esterasa, lo que evita la formación de fenoles volátiles.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Algunas variedades de uva aromáticas contienen aromas terpénicos, como el linalol, el nerol, el geraniol y el citronelol. Estos aromas, contenidos en las células de los hollejos de las uvas, se encuentran unidos a polisacáridos de tipo péctico, en forma de precursores sin aroma.

**LYSIS ESSENTIA** permite:

- extraer estos precursores
- revelar los aromas
- obtener unos vinos más aromáticos

### APLICACIONES

- Variedades alsacianas como el Riesling, Gewürztraminer y Pinot gris.
- Moscateles (*muscats*)
- Chenin
- Viognier
- Chardonnay

### DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 4 g/hL, en función de la variedad de uva, la duración y la temperatura.

Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: no establecida.

### MODO DE EMPLEO

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

Como es inhibido por la glucosa, añadir **LYSIS ESSENTIA** en el transcurso de la fermentación alcohólica, cuando la densidad es inferior a 1020. Dejar en contacto de 1 a 3 semanas, a una temperatura comprendida entre 15 y 25 °C. Parar la reacción en función de los resultados de degustación, añadiendo de 20 a 25 g/hL de bentonita **PERFORMA**.

#### Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Bote de 100 g

## CONSERVACIÓN

---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura entre 8 °C y 15°C.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8 °C y 15°C 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.*