

## LYSIS FILTRAB

---

Flüssiges Enzympräparat zur  
Klärung und Filtration von Mosten und Weinen

### MERKMALE

---

**LYSIS FILTRAB** ist ein flüssiges Enzympräparat, das aus *Aspergillus niger* und *Trichoderma reesei* gewonnen wird. Es ist reich an Pektinasen sowie Cellulase- und  $\beta$ -Glucanase-Aktivitäten und wurde speziell für die Klärung und Filtration von Mosten und Weinen entwickelt.

**LYSIS FILTRAB** ist von Natur aus arm an Cinnamoylsterase und verhindert somit die Bildung flüchtiger Phenole.

### ÖNOLGISCHE EIGENSCHAFTEN

---

- Abbau von Pektinen
- Abbau von Glucanen, die von Botrytis abgesondert werden
- Effiziente Klärung
- Schutz vor Oxydation
- Abbau von Hefezellwänden, vorteilhaft beim Ausbau auf der Hefe

### ANWENDUNGSBEREICHE

---

- Am Ende der alkoholischen Gärung bei allen Arten der Weinbereitung: Vorbereitung des Weins zur Schönung, Beginn des Ausbaus, Unterstützung der statischen Klärung und Verbesserung der Filtrierbarkeit
- Bei fertigen Weinen Vorfiltration für die Abfüllung in Flaschen: eindeutige Verbesserung der Filtrierbarkeit, Verbesserung der Filtrationsleistungen, Optimierung des Verbrauchs an Filtermitteln (weniger Filterhilfsmittel, Erhöhung der Lebensdauer von Membranen)
- Reinigung von Ultrafiltrationsmembranen (Anleitung auf Anfrage)

### DOSAGE

---

Empfohlene Dosis: 3 - 5 mL/hL je nach Kontaktzeit, Temperatur und pH-Wert

### ANWENDUNG

---

**LYSIS FILTRAB** mit 10 L Wasser, Most oder Wein verdünnen, dem zu behandelnden Wein zusetzen, gut durchmischen.

#### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.  
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

### VERPACKUNG

---

1 L-Flasche  
10 L-Kanister

220/2018 - 1/2

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](http://www.oenofrance.com)

## LAGERUNG

---

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen nach Erhalt lichtgeschützt bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C an einem trockenen, frostfreien Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen frostfrei bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C aufbewahren und rasch aufbrauchen.

*Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.*