

LYSIS FIRST

Préparation enzymatique microgranulée destinée à l'extraction et à la stabilisation de la couleur des vins rouges naturellement riches en tanins durs et astringents

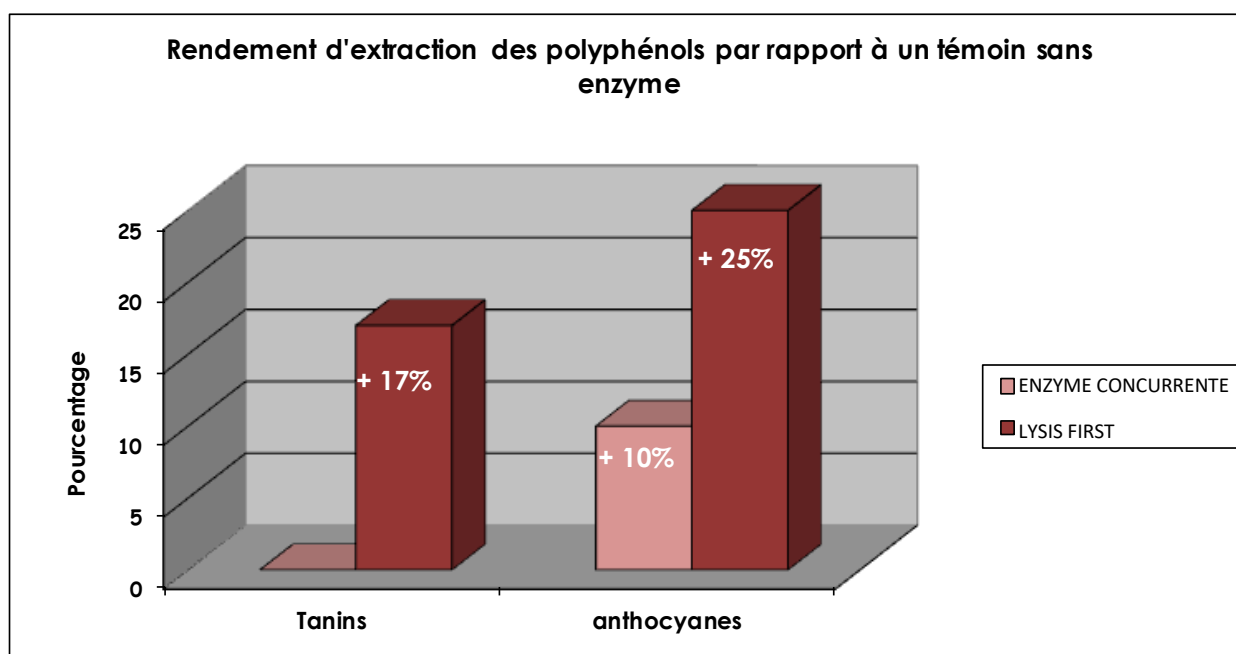
CARACTERISTIQUES

LYSIS FIRST est une préparation enzymatique microgranulée riche en pectinases et en cellulases, issue d'*Aspergillus niger*, pour l'extraction et la stabilisation de la couleur des vins rouges naturellement riches en tanins qui nécessitent un assouplissement.

LYSIS FIRST est naturellement pauvre en cinnamoyl estérase et évite ainsi la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Extraction accrue de la couleur et des tanins
- Stabilisation de la couleur par les tanins extraits
- Perception de tanins plus souples et moins astringents par la libération de polysaccharides
- La présence d'activités secondaires protéasiques permet de dénaturer les protéines susceptibles de réagir avec la matière colorante et la précipiter.
- Ainsi la couleur de la vendange est non seulement extraite mais également préservée.



APPLICATIONS

- Sur tout type de vins rouges de qualité riches et structurés

176/2018 – 1/2

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 5 g/100 kg de vendange selon le cépage, la durée, la température et la fragilité de la couleur.

Sur rosé : 1 à 3 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS FIRST** dans 10L d'eau ou de moût.

Ajouter sur la vendange égrappée ou lors du remplissage de la cuve. 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.