

LYSIS® FLASH D

Preparação enzimática especificamente desenvolvida para o *flash-détente*

CARACTERÍSTICAS

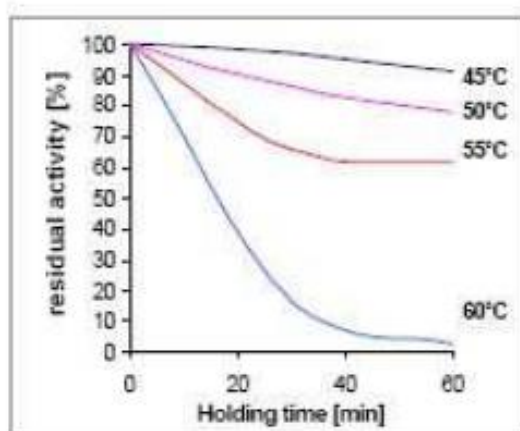
LYSIS® FLASH D é uma preparação enzimática líquida com alta atividade pectolítica oriunda de *Aspergillus niger*.

LYSIS® FLASH D, enzima desenvolvimento para os tratamentos-térmicos, é destinada a fluidificar os mostos provenientes de *flash-détente* ou de termovinificação.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Estes mostos, sem este tratamento enzimático prévio, são muito difíceis de clarificar e de filtrar.
- Diminuição rápida da viscosidade e da turbidez dos mostos tintos provenientes de *flash-détente* que são muito difíceis de clarificar.
- Aumento da produção de mosto durante a separação líquido/sólido de 20 a 30%.

Termoresistência da preparação enzimática



Um tempo de contato de 20 minutos é mais que suficiente para obter a clarificação e a despectinização esperadas

APLICAÇÕES

- Nos mostos provenientes de *Flash Détente*
- Nos mostos provenientes de termovinificação

DOSAGEM

Dose recomendada : 2 a 5 mL/hL conforme o tempo de contato, a temperatura e o pH.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Adicionar **LYSIS® FLASH D** na saída da câmara Flash-Détente quando o mosto está ainda quente (>30°C).

Tempo de contato necessário em tratamento contínuo : no mínimo 10 minutos antes da separação líquido/sólido por prensagem, flotação, filtração ...

A atividade ideal de **LYSIS® FLASH D** é em torno de 50°C, quando as condições o permitem, levar a enzima a esta temperatura, a ação será mais rápida e mais completa.

Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Galão de 10L e 20L

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada de origem: logo após a recepção, conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo, ao abrigo da luz em um lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo e utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.