

LYSIS GRENAT

Pektolytisches Enzym zur Klärung von roten Säften und Rotweinen

MERKMALE

LYSIS GRENAT ist ein pektolytisches Enzym, das zur Klärung von roten Säften und Rotweinen entwickelt wurde. **LYSIS GRENAT** ist als Mikrogranulat erhältlich.

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

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Hydrolysiert Pektine und ermöglicht eine gute Klärung von roten Säften oder Rotweinen

ANWENDUNGSBEREICHE

- Eignet sich insbesondere für die Herstellung von Rotweinen im Rahmen der biologischen Produktion
- Anwendung bei roten Vorlauf- oder Pressmosten und Rotweinen

DOSAGE

Empfohlene Dosis: 1 - 4 g/hL je nach Kontaktzeit, Temperatur und pH-Wert

ANWENDUNG

LYSIS GRENAT in der 10-fachen Gewichtsmenge Wasser oder Most lösen, dem zu behandelnden Saft oder Wein zugeben, gut durchmischen.

Sicherheitsvorkehrungen:

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

VERPACKUNG

100 g - Dose

LAGERUNG

Volle Verpackungen originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort aufbewahren. Gleich nach Erhalt bei Temperaturen unter 25°C lagern. Bei Aufbewahrung des Produkts über die Weinlese hinaus, ist es bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C. 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.

220/2018 – 1/1

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