

LYSIS GRENAT

**Enzima pectolítica
para la clarificación de mostos y vinos tintos**

CARACTERÍSTICAS

LYSIS GRENAT es una enzima pectolítica puesta a punto para la clarificación de mostos y vinos tintos. **LYSIS GRENAT** se presenta en forma microgranulada.

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Hidroliza las pectinas, lo que permite una buena clarificación del mosto o el vino tinto.

APLICACIONES

- Especialmente adaptado a la elaboración de vinos tintos ecológicos.
- Adicionar al mosto tinto de escurrido o de prensa, o al vino tinto.

DOSIS

Dosis recomendada: 1 a 4 g/hL en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Disolver **LYSIS GRENAT** en 10 veces su peso de agua o mosto.
Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

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.