

LYSIS GREMAT

Enzyme pectolytique pour la clarification des jus ou des vins rouges

CARACTERISTIQUES

LYSIS GREMAT est une enzyme pectolytique mise au point pour la clarification des jus ou des vins rouges. **LYSIS GREMAT** se présente sous forme microgranulée.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Hydrolyse les pectines permettant une bonne clarification des jus ou des vins rouges

APPLICATIONS

- Particulièrement adapté à l'élaboration des vins rouges dans une démarche bio
- A apporter sur jus de goutte ou de presses rouges, ou sur vins rouges

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 1 à 4 g/hL selon le temps de contact, la température et le pH.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **LYSIS GREMAT** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g.

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.

173/2018 – 1/1