

# LYSIS GREMAT

**Enzima pectolítica  
para a clarificação de sucos ou de vinhos tintos**

## CARACTERÍSTICAS

**LYSIS GREMAT** é uma enzima pectolítica desenvolvido para a clarificação de sucos ou de vinhos tintos. **LYSIS GREMAT** apresenta-se na forma microgranulada..

**LYSIS GREMAT** é naturalmente pobre em cinamoil esterase e, assim, evita a formação de fenóis voláteis.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Hidrolisa as pectinas permitindo uma boa clarificação de sucos ou de vinhos tintos.

## APLICAÇÕES

- Particularmente adaptada para a elaboração de vinhos tintos de abordagem orgânica.
- Para ser utilizada sobre suco-de-gota ou suco-de-prensa tintos, ou nos vinhos tintos.

## DOSAGEM

Dose recomendada : 1 a 4 g/hL de acordo com o tempo de contato, a temperatura e o pH.  
Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: nenhuma.

## INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS GREMAT** em 10 vezes o seu peso de água ou de mosto.  
Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para completa homogeneização.

### Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.  
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

Caixa de 100 g.

## CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Logo após a recepção, manter a uma temperatura inferior a 25°C. Para conservar depois do período da colheita, armazenar em uma temperatura entre 8°C e 15°C.

Embalagem aberta : conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C 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.*