

LYSIS IMPACT

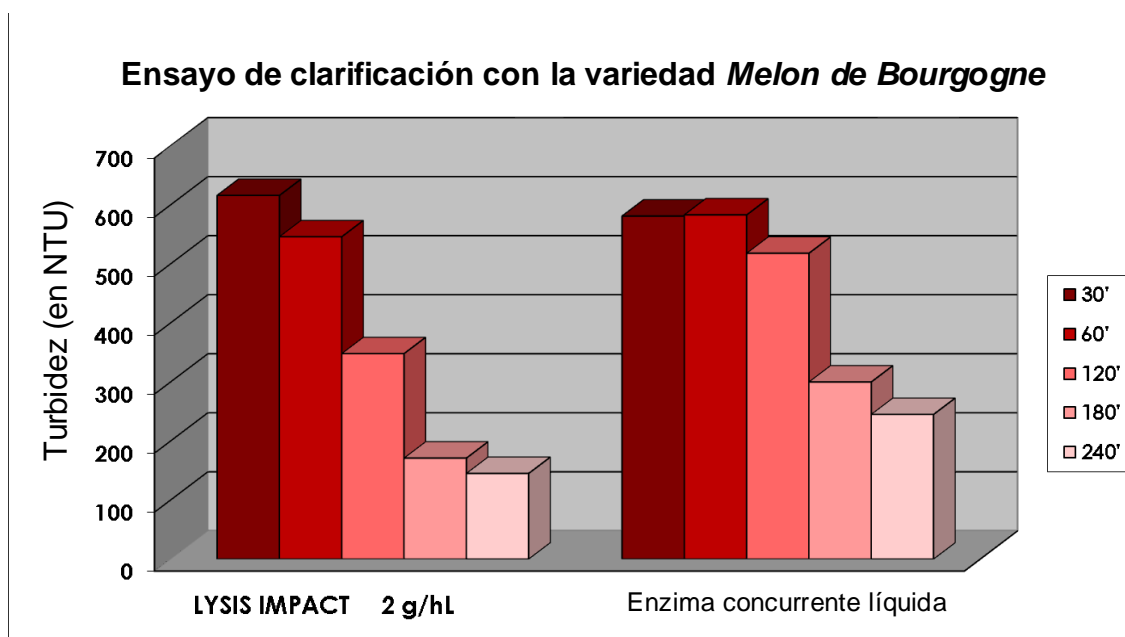
Preparación enzimática líquida para la clarificación y el desfangado de mostos obtenidos con un prensado intenso o naturalmente ricos en polisacáridos

CARACTERÍSTICAS

LYSIS IMPACT es una preparación enzimática líquida, con una fuerte actividad pectolítica, complementada con celulasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*. Está formulada para mejorar la clarificación y la filtrabilidad de los mostos de prensa muy cargados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Hidrólisis de las pectinas lineales y ramificadas, para disminuir eficazmente la viscosidad del mosto.
- Desestructura las células de la pulpa para permitir la acción de las pectinas.
- Facilita la clarificación y el desfangado de aquellos mostos obtenidos con un prensado intenso.



APLICACIONES

- Tratamiento de mostos de uva para ser consumidos como tales.
- Clarificación de mostos de prensa.
- Clarificación de mostos obtenidos por termovinificación y enfriados.
- Clarificación de vinos jóvenes de consumo precoz.

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 4 mL/hL en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

179/2018 – 1/2

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS IMPACT** en 10 L 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

Envases de 120 mL y de 1 L

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura entre 8 °C y 15°C, alejado del hielo, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8 °C y 15°C, alejado del hielo, 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.