

LYSIS IMPACT

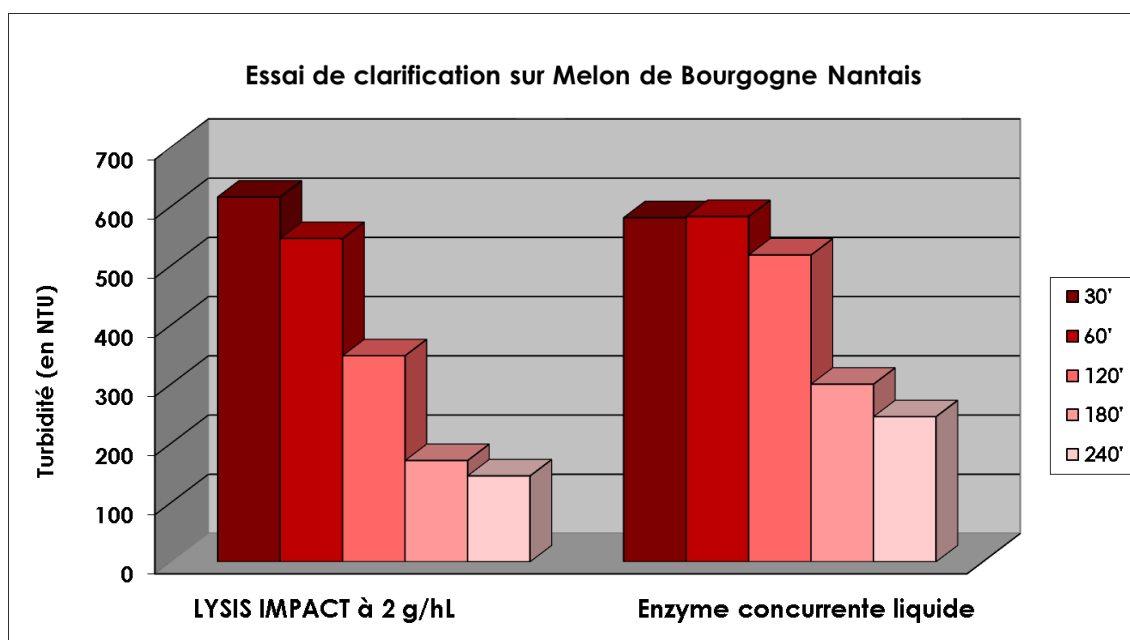
Preparação enzimática líquida para clarificação e debourragem (desborra) de mostos provenientes de prensagem intensa ou naturalmente ricos em polissacarídeos

CARACTERÍSTICAS

LYSIS IMPACT é uma preparação enzimática líquida com alta atividade pectolítica complementada em celulases, oriunda de *Aspergillus niger*, para melhorar a clarificação e a filtrabilidade de mostos de prensa muito carregados.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Hidrolisa pectinas lineares e ramificadas para reduzir de forma eficaz a viscosidade dos mostos
- Desestrutura as células da polpa para permitir a ação das pectinas
- Facilita a clarificação e debourragem de mostos que foram submetidos a uma prensagem intensa



APLICAÇÕES

- Tratamento de suco de uva para consumo
- Clarificação de suco de prensa
- Clarificação de suco proveniente de termovinificação e resfriado
- Para clarificação de vinhos jovens no caso de uma utilização precoce

DOSAGEM

Dose recomendada : 2 a 4 mL/hL conforme o tempo de contato, a temperatura e o pH.

220/2018 – 1/2

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS IMPACT** em 10L de água ou de mosto.
Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para homogeneizar.

Precauções de utilização :

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

MBALAGEM

Galões de 120 mL e 1L

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada de origem: logo após a recepção, conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo, ao abrigo da luz em um lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo 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.