LYSIS® INTENSE

Konzentriertes mikrogranuliertes Enzympräparat
für die Traubenmaischung

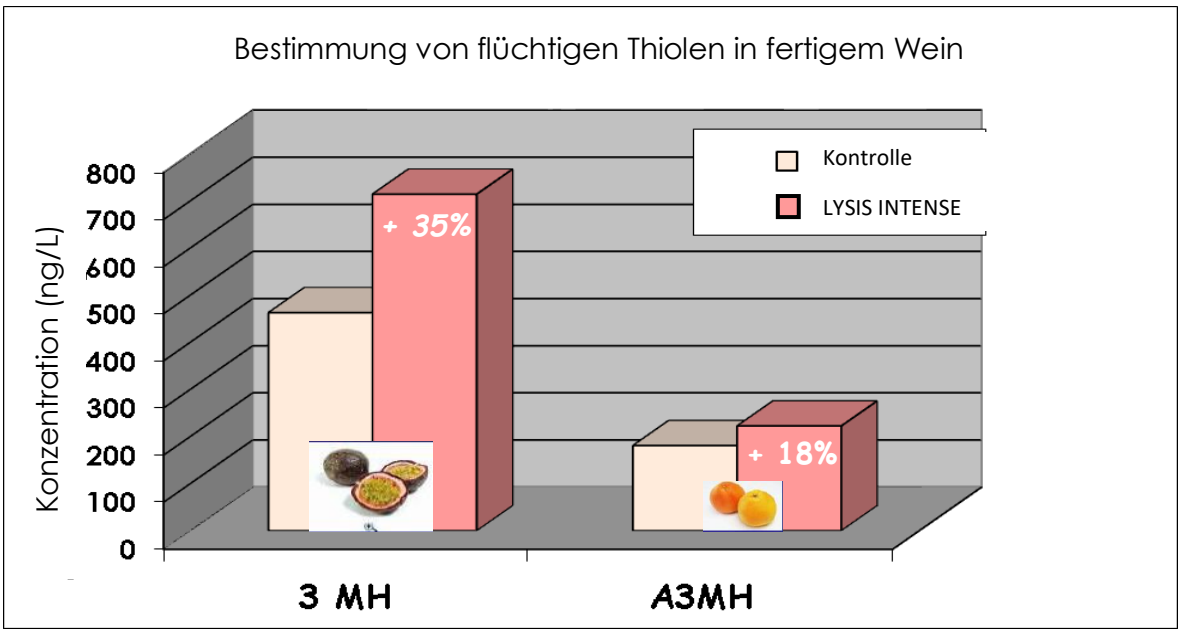
MERKMALE

LYSIS® INTENSE ist ein aus *Aspergillus niger* gewonnenes mikrogranuliertes Enzympräparat. Es enthält spezielle Pektinasen sowie Cellulasen. Es ist für die Traubenmaischung hervorragend geeignet.

LYSIS® INTENSE ist von Natur aus arm an Cinnamoylesterase und verhindert somit die Bildung flüchtiger Phenole.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Abbau der Bestandteile von Pflanzenzellwänden zur:
  - Erleichterung der Extraktion aromatischer Verbindungen
  - Erleichterung des Pressens
  - Verbesserung der Mostklärung



Nachweisgrenze für 3MH=60 ng/L und für A3MH=4 ng/L

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

ANWENDUNGSBEREICHE

- Traubenmaischung von weißen und Rosétrauben zur Herstellung aromatischerer und fruchtigerer Weine

DOSAGE

Empfohlene Dosis: 2 - 4 g/100 kg Lese je nach Rebsorte, Mazerationszeit und Mazerationstemperatur

ANWENDUNG

LYSIS® INTENSE mit 10 L Wasser oder Most verdünnen und vor der Pressung auf das Lesegut auftragen. Kontaktzeit 12-18 Stunden bei Temperaturen zwischen 12 und 14°C.

Sicherheitsvorkehrungen:
Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

100-g- Dose

LAGERUNG

Volle Verpackungen originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort aufbewahren. Gleich nach Erhalt bei Temperaturen unter 25°C lagern. Bei Aufbewahrung des Produkts über die Weinlese hinaus, ist es bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C. Angebrochene Packungen frostfrei bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C aufbewahren und rasch aufbrauchen.

Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**