

LYSIS® MPC

**Préparation enzymatique microgranulée
destinée aux moûts et aux vins issus de macération préfermentaire à chaud**

CARACTERISTIQUES

LYSIS® MPC est une préparation enzymatique microgranulée concentrée en pectinases et cellulases, issue d'*Aspergillus niger*, pour la clarification des moûts issus de macération préfermentaire à chaud.

La macération préfermentaire à chaud dénature les pectinases naturelles du raisin. C'est pourquoi l'emploi de **LYSIS® MPC** est indispensable pour clarifier ce type de moût.

A l'inverse, il faut profiter de la température élevée pour optimiser l'action de l'enzyme, dès que la température descend en dessous de 55°C.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dégradation complète des pectines ce qui entraîne une bonne clarification du moût
- Amélioration du rendement de pressurage.
- Lies parfaitement tassées
- La MPC permet d'éliminer la 3-isobutyl-3-méthoxypyrazine responsable des goûts de poivron vert des cabernets

APPLICATIONS

- Pour obtenir des vins rouges colorés, souples et fruités

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 4 g/hL selon le cépage, la durée et la température.

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS® MPC** dans 10L d'eau ou de moût.

Ajouter au moût en cours de refroidissement, température comprise entre 55°C et 30°C pour une activité maximale.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Boite de 100g.

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.