# LYSIS® SPECIAL R

**Preparación enzimática líquida**
**para la clarificación y el desfangado de mostos rosados**

## CARACTERÍSTICAS

**LYSIS® SPECIAL R** es una preparación pectolítica líquida, obtenida a partir de *Aspergillus niger*, para la clarificación y el desfangado de mostos rosados.
**LYSIS® SPECIAL R** es pobre de forma natural en cinamoil esterasa, lo que permite evitar la formación de fenoles volátiles.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificación rápida y cualitativa del mosto durante el desfangado, incluso para variedades de uva consideradas difíciles, como la garnacha tinta y la cinsault.
- Mayor compactación de los fangos.
- Facilita la filtración de los vinos rosados obtenidos.

Para elaborar un vino rosado de calidad, el *Centre du Rosé* recomienda que la turbidez del mosto, antes de iniciar la fermentación, esté comprendida entre 100 y 250 NTU.

## APLICACIONES

- Clarificación y desfangado de mostos rosados.

## DOSIS

Dosis recomendada: 3 a 4 mL/hL, en función del tiempo de contacto y la temperatura.

## MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS® SPECIAL R** en 10 L de agua o mosto.
Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.
**Precauciones de uso:**
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

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 ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.*



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**