

LYSIS SPECIAL R

**Preparazione enzimatica liquida
per la chiarifica e per l'illimpidimento dei mosti rosati**

CARATTERISTICHE

LYSIS SPECIAL R è una preparazione pectolitica liquida, derivata da *Aspergillus Niger*, destinata alla chiarifica e all'illimpidimento dei mosti rosati.

LYSIS SPECIAL R è naturalmente scarsa in cinnamilesterasi evitando così la formazione di fenoli volatili.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Chiarifica rapida e qualitativa dei mosti all'illimpidimento, anche per i vitigni difficili come il Grenache nero (Cannonau/Tai rosso) e il Cinsault (Ottavianello)
- Migliore compattamento delle fecce
- Filtrazione facilitata dei vini rosati

Il Centre du Rosé raccomanda una torbidità del mosto compresa tra 100 e 250 NTU prima della fermentazione per ottenere un rosato di qualità.

APPLICAZIONI

- Chiarifica e illimpidimento dei mosti rosati

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 3 a 4 ml/hl in funzione del tempo di contatto e della temperatura.

MODALITÀ D'USO

Diluire **LYSIS SPECIAL R** in 10 litri d'acqua o di mosto.

Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Flacone da 100 ml e da 1 litro

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata: da riporre sin dalla consegna ad una temperatura compresa tra 8° e 15°C al riparo della luce in un luogo asciutto ed esente da odori. Teme il gelo.
Confezione aperta: da conservare ad una temperatura compresa tra 8° e 15°C. Teme il gelo.
Da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.