LYSIS® SPECIAL R

Preparação enzimática líquida
para clarificação e debourbagem de mostos rosados

CARACTERÍSTICAS

LYSIS® SPECIAL R é uma preparação pectolítica líquido, oriunda do *Aspergillus niger*, destinada para a clarificação e a debourbagem (desborra), de mostos rosados.
LYSIS® SPECIAL R é naturalmente pobre em cinamoil esterase e, assim, evita a formação de fenóis voláteis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificação rápida e qualitativa dos mostos na debourbagem, mesmo para mostos de uvas difíceis como a *Grenache Noir* e o *Cinsault*
- Permite obter uma melhor compactação das borras
- Facilita a filtrabilidade dos vinhos rosados

O *Centre du Rosé* (Centro de Pesquisa dedicado aos vinhos rosados) recomenda uma turbidez do mosto entre 100 e 250 NTU, antes da fermentação, para produzir um vinho rosaddo de qualidade.

APLICAÇÕES

- Clarificação e debourbagem de mostos rosados

DOSAGEM

Dose recomendada : 3 a 4 ml/hL de acordo com o tempo de contato e a temperatura.

INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver **LYSIS® SPECIAL R** em 10 L 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.

EMBALAGEM

Galão de 1 L

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.

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**