

LYSIS UC

**Preparación enzimática microgranulada concentrada
para la clarificación y el desfangado rápido de mostos blancos y rosados**

CARACTERÍSTICAS

LYSIS UC es una preparación enzimática microgranulada, muy concentrada en pectinasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*. Está formulada para obtener un desfangado rápido.

LYSIS UC es por naturaleza pobre en cinamoil esterasa, lo que evita la formación de fenoles volátiles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificación rápida del mosto, con un ahorro de tiempo.
- Buena compactación de las lías.

APLICACIONES

- Tratamiento de mostos blancos y rosados obtenidos con un prensado suave, como los de tipo *champenois*.

DOSIS

Dosis recomendada: 0,3 a 2 g/hL en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS UC** en 10 L de agua o mosto.

Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Botes de 50 g, 100 g y 1 kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura entre 8 °C y 15°C.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8 °C y 15°C y utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida 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.