LYSIS® ACTIV 60

Preparazione enzimatica liquida per la chiarifica e per l'illimpidimento dei mosti carichi in materie solide, provenienti da termotrattamenti o da vitigni difficili da chiarificare

CARATTERISTICHE

LYSIS® ACTIV 60 è una preparazione pectolitica liquida, proveniente da *Aspergillus Niger*, destinata alla chiarifica e all'illimpidimento dei mosti carichi in materie solide, provenienti da mosti riscaldati (termovinificazione o flash detente) o da vitigni difficili da chiarificare (polpa densa).
LYSIS® ACTIV 60 è naturalmente carente in cinnamilesterasi; evita così la formazione di fenoli volatili.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Rapida diminuzione della viscosità e della torbidità dei mosti
- Performante su mosti carichi in materie solide provenienti in particolare d'uva riscaldata fino a 60°C o da vitigni difficili da chiarificare
- Miglioramento delle fasi di pressatura e di filtrazione

APPLICAZIONI

- Chiarifica statica o flottazione dei mosti bianchi o rosati provenienti da sgrondo o da pressatura
- Chiarifica dei succhi provenienti da termovinificazione o da flash detente

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 2 a 5 ml/hl secondo il tempo di contatto e la temperatura.

MODALITÀ D'USO

Diluire **LYSIS® ACTIV 60** in 10 litri d'acqua o di mosto.
Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Questo prodotto può essere aggiunto direttamente senza necessità di reidratazione: è DROP&GO!

Precauzioni d'uso:
Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Da utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Tanica da 1 e 10 litri.

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.

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**