

LYSIS® INTENSE

Preparazione enzimatica microgranulare concentrata per la macerazione pellicolare

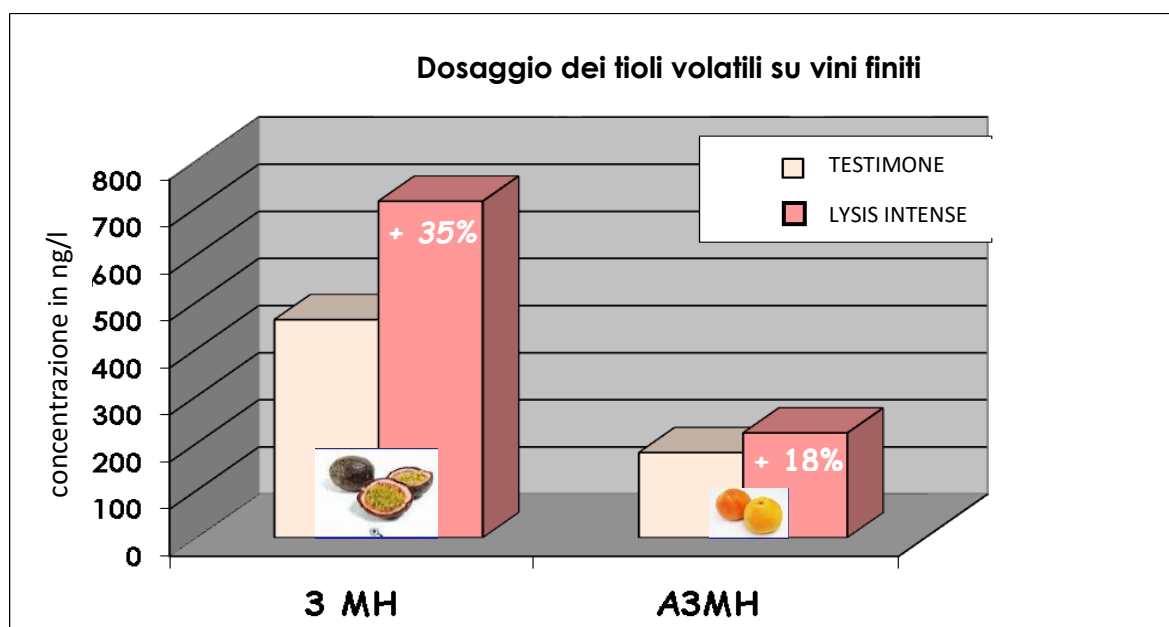
CARATTERISTICHE

LYSIS® INTENSE è una preparazione enzimatica microgranulare di speciali pectinasi e di cellulasi proveniente da *Aspergillus Niger*, perfettamente adattata alla macerazione pellicolare.

LYSIS® INTENSE è naturalmente carente in cinnamilesterasi; evita così la formazione di fenoli volatili.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Degradamento dei composti della parete delle cellule vegetali per:
 - facilitare l'estrazione dei composti aromatici
 - facilitare la pressatura
 - migliorare la chiarifica del mosto



Soglia d'individuazione per il 3MH = 60 ng/L e per il A3MH=4 ng/L

APPLICAZIONI

- Macerazione pellicolare di uve bianche e rosate allo scopo di ottenere vini più aromatici e più fruttati

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 2 a 4 g/100 kg d'uva secondo il vitigno, la durata e la temperatura di macerazione.

Quantità massima legale secondo la regolamentazione in vigore: nessuna

MODALITÀ D'USO

Diluire **LYSIS® INTENSE** in 10 litri d'acqua o di mosto. Cospargere l'uva prima della pressatura. Lasciare in contatto dalle 12 alle 18 ore tra 12° e 14°C.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 100g

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, conservare al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori. Sin dal ricevimento, conservare ad una temperatura inferiore a 25°C. Per utilizzare oltre il periodo vendemmiale, conservare ad una temperatura tra 8 ° e 15 ° C.

Confezione aperta: conservare ad una temperatura tra 8 ° e 15 ° C, ed 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.