

## LYSIS FILTRAB

Preparazione enzimatica specifica, liquida,  
per la chiarifica e per la filtrazione dei mosti e dei vini

### CARATTERISTICHE

**LYSIS FILTRAB** è una preparazione enzimatica liquida proveniente da *Aspergillus Niger* e da *Trichoderma reesei*, molto concentrata in pectinasi, in cellulasi e in attività  $\beta$ -glucanasiche, appositamente sviluppata per la chiarifica e per la filtrazione dei mosti e dei vini.

**LYSIS FILTRAB** è naturalmente carente in cinnamilesterasi; evita così la formazione di fenoli volatili.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Degradamento delle pectine
- Degradamento dei glucani secretati da botrite
- Efficace chiarifica
- Protezione contro l'ossidazione
- Degradamento delle pareti cellulari dei lieviti favorevoli all'affinamento su fecce fini

### APPLICAZIONI

- A fine fermentazione alcolica indipendentemente dalla vinificazione: prepara il vino alla chiarifica, inizia il suo affinamento, partecipa alla sua chiarifica statica e migliora la sua filtrabilità.
- Su vino finito, nella filtrazione prima dell'imbottigliamento: migliora efficacemente la filtrabilità, aumenta le rese di filtrazione, ottimizza il consumo di media filtranti (meno terre di filtrazione, aumento della durata di vita delle membrane).
- Pulizia delle membrane d'ultrafiltrazione (protocollo su richiesta).

### DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 3 a 5 ml/hl secondo il tempo di contatto, la temperatura ed il pH.  
Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

### MODALITÀ D'USO

Diluire **LYSIS FILTRAB** in 10 litri d'acqua, di mosto o di vino.  
Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

#### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

## INGREDIENTI

---

Pectinasi, cellulasi e  $\beta$ -glucanasi, glicerolo. Non contiene OGM.

### Attività enzimatiche:

Pectinasi (EC 3.2.1.15) > 30 000 AJDU/ml

Cellulasi (EC 3.2.1.4) > 450 000 mSU/ml

$\beta$ -glucanasi (EC 3.2.1.58) > 16 700 nkat/ml

## CONFEZIONAMENTO

---

Bottiglia da 1 litro

Fusto da 10 litri

## CONSERVAZIONE

---

Confezione integra, ancora sigillata: da conservare sin dal ricevimento ad una temperatura inferiore a 8°C, teme il gelo, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: conservare ad una temperatura inferiore a 8°C, teme il gelo ed utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

*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.*