

LYSIS GREMAT

**Enzima pectolitico
per la chiarifica dei mosti o dei vini rossi**

CARATTERISTICHE

LYSIS GREMAT è un enzima pectolitico messo a punto per la chiarifica dei mosti o dei vini rossi. **LYSIS GREMAT** si presenta sotto forma microgranulare.

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

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Idrolizza le pectine permettendo una buona chiarifica dei mosti o dei vini rossi

APPLICAZIONI

- Particolarmente adattato all'elaborazione dei vini rossi biologici
- Da aggiungere al succo di sgrondo o di pressa da uve rosse, o su vini rossi

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 1 a 4 g/hl secondo il tempo di contatto, la temperatura ed il pH. Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **LYSIS GREMAT** in 10 volte il suo peso d'acqua o di mosto. Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

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

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 100 g.

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.