

LYSIS ELEVAGE

**Preparazione enzimatica microgranulare
destinata a migliorare l'affinamento dei grandi vini**

CARATTERISTICHE

LYSIS ELEVAGE è una preparazione enzimatica microgranulare ricca in pectinasi, in cellulasi e in β -glucanasi proveniente da *Aspergillus Niger*, per la liberazione dei glucani dalla parete di lieviti nell'affinamento su fecce fini.

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

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Liberazione di glucani dalla parete cellulare dei lieviti
- Arricchimento in polisaccaridi e in mannoproteine con un'aggiunta di rotondità e di volume
- Accelerazione dell'autolisi dei lieviti
- Diminuzione della durata dell'affinamento
- Miglioramento della filtrabilità

APPLICAZIONI

- Su qualsiasi tipo di vino che richieda un affinamento su fecce fini

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 2 a 4 g/hl di vino secondo il vitigno, la durata e la temperatura.

MODALITÀ D'USO

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

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.