

LYSIS FIRST

Preparazione enzimatica microgranulare destinata all'estrazione e alla stabilizzazione del colore dei vini rossi naturalmente ricchi in tannini duri ed astringenti

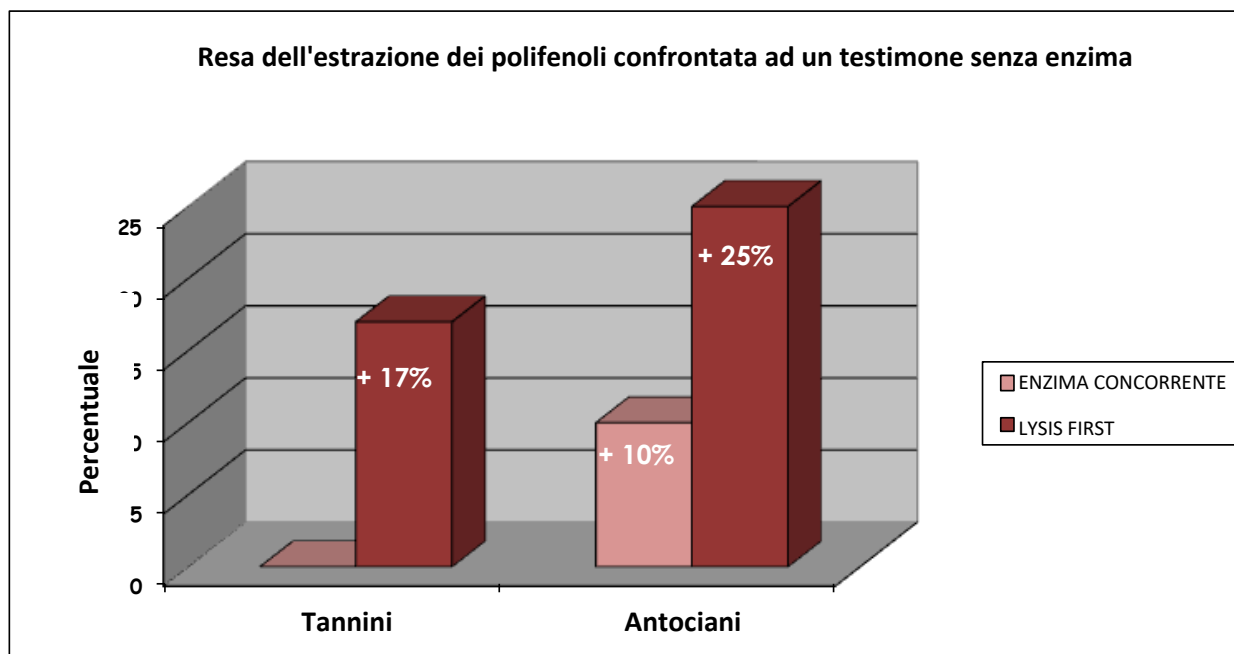
CARATTERISTICHE

LYSIS FIRST è una preparazione enzimatica microgranulare ricca in pectinasi e in cellulasi, proveniente da *Aspergillus Niger*, per l'estrazione e per la stabilizzazione del colore dei vini rossi naturalmente ricchi in tannini che richiedono morbidezza.

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

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Maggiore estrazione del colore e dei tannini
- Stabilizzazione del colore con i tannini estratti
- Percezione di tannini più morbidi e meno astringenti grazie alla liberazione di polisaccaridi
- La presenza di attività secondarie proteasiche permette di denaturare le proteine capaci di reagire con la materia colorante e precipitarla.
- Così il colore dell'uva è non soltanto estratto ma anche preservato.



APPLICAZIONI

- per qualsiasi tipo di vino rosso di qualità, ricco e strutturato

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 2 a 5 g/100 kg d'uva secondo il vitigno, la durata, la temperatura e la fragilità del colore.

Su rosati: da 1 a 3 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Diluire **LYSIS FIRST** in 10 litri d'acqua o di mosto.

Aggiungere sull'uva diraspata o al riempimento del serbatoio. Omogeneizzare con cura.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

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.