

## LYSIS ULTRA

Preparazione enzimatica liquida molto concentrata,  
per l'illimpidimento dei mosti bianchi, a basso dosaggio

### CARATTERISTICHE

**LYSIS ULTRA** è costituita da enzimi liquidi, molto concentrati in attività pectinasiche, cellulasiche ed emicellulasiche provenienti da *Aspergillus Niger*. **LYSIS ULTRA** è destinata all'illimpidimento dei mosti bianchi.

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

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Diminuzione molto rapida della viscosità e della torbidità dei mosti
- Efficace anche in condizioni difficili: temperatura bassa (<10°C) e pH basso (fin da 2,8), indipendentemente dal vitigno e dallo stato sanitario dell'uva

### APPLICAZIONI

- Illimpidimento dei mosti bianchi difficili da chiarificare, che presentano una buccia spessa e una scarsa maturità. Raccomandata in particolare nei vigneti settentrionali come Val di Loira ed Alsazia
- Flottazione dei mosti bianchi

### DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 0,3 ad 1 ml/hl secondo il tempo di contatto, la temperatura ed il pH.

### MODALITÀ D'USO

Diluire **LYSIS ULTRA** 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

Flacone 100 ml e 1L.

### CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata: da riporre sin dalla consegna ad una temperatura compresa tra 8° e 15°C al riparo della luce in un luogo asciutto ed esente da odori. Teme il gelo.  
Confezione aperta: da conservare ad una temperatura compresa tra 8° e 15°C. Teme il gelo.  
Da 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.*