

## LYSIS ALLEGRO

**Preparazione enzimatica per l'illimpidimento,  
la chiarifica e la flottazione di mosti bianchi**

### CARATTERISTICHE

**LYSIS ALLEGRO** è un enzima concentrato in pectinasi, con una attività cellulastica adeguata ad una rapida chiarifica, anche in difficili condizioni. **LYSIS ALLEGRO** si presenta sotto forma microgranulare.

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

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Rapida chiarifica dei mosti
- Efficace su uva alterata, colpite da botrite
- Ottenimento di mosti di qualità, prima dell'avvio di fermentazione
- Chiarifica e filtrazione dei vini facilitate

### APPLICAZIONI

- Illimpidimento, o chiarifica statica dei mosti bianchi, indipendentemente dal loro stato sanitario, con una resa migliore in uscita dalla pressa
- Adattato alla flottazione poiché l'azione è rapida

### 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 ALLEGRO** 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.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

### INGREDIENTI

Pectinasi, cellulasi, maltodestrina. Non contiene OGM.

#### Attività enzimatiche:

Pectinasi (EC 3.2.1.15) > 47 000 AJDU/g

Cellulasi (EC 3.2.1.4) > 27 000 mSU/g

162/2015 - 1/2

## 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 inferiore a 8°C.

Confezione aperta: conservare ad una temperatura inferiore a 8°C, 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.*