

LYSIS ESSENTIA

Preparazione enzimatica microgranulare concentrata per la rivelazione degli aromi

CARATTERISTICHE

LYSIS ESSENTIA è una preparazione enzimatica pectolitica microgranulare concentrata in β -glucosidasi, proveniente da *Aspergillus Niger*, con attività di tipo ramnosidasi, apiosidasi per la rivelazione aromatica dei vini.

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

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Alcuni vitigni aromatici contengono aromi terpenici come il linalolo, il nerolo, il geraniolo e il citronellolo. Questi aromi, contenuti nelle cellule della buccia d'uva, sono legati a polisaccaridi di tipo pectico, sotto forma di precursori non odorosi.

LYSIS ESSENTIA consentirà di:

- estrarre questi precursori
- rivelare gli aromi
- ottenere vini più aromatici

APPLICAZIONI

- Vitigni alsaziani come il Riesling, il Gewürztraminer o il Pinot grigio
- I Moscati
- Lo Chenin
- Il Viognier
- Lo Chardonnay

DOSAGGIO

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

MODALITÀ D'USO

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

Essendo inibito dal glucosio, aggiungere **LYSIS ESSENTIA** nel corso della fermentazione alcolica, quando la densità è inferiore a 1020. Lasciare a contatto da 1 a 3 settimane ad una temperatura compresa tra 15° e 25°C. Arrestare la reazione, in funzione della degustazione, con un'aggiunta da 20 a 25 g/hl di bentonite PERFORMA.

Precauzioni d'uso:

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

CONFEZIONAMENTO

Scatola da 100 g

220/2018 - 1/2

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.