

LYSIS FLASH D

Preparazione enzimatica specificamente sviluppata per flash detente

CARATTERISTICHE

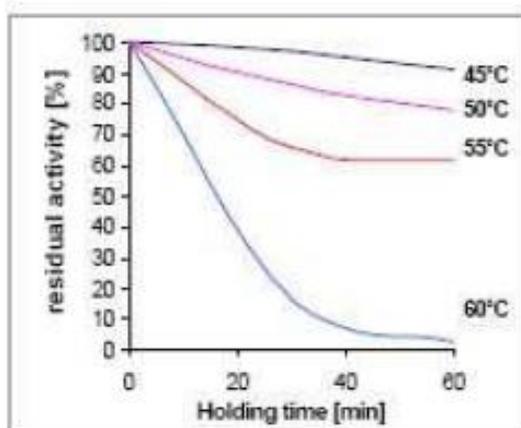
LYSIS FLASH D è una preparazione enzimatica liquida a forte attività pectolitica derivata da *Aspergillus Niger*.

LYSIS FLASH D, enzima messo a punto per i termotrattamenti, è destinato a fluidificare i mosti provenienti da flash detente o da termovinificazione.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Questi mosti, senza questo preliminare trattamento enzimatico, sono molto difficili da chiarificare e da filtrare.
- Rapida diminuzione della viscosità e della torbidità dei mosti rossi provenienti da flash detente molto difficili da chiarificare.
- Aumento della resa in mosto nella separazione liquida/solida dal 20 al 30%.

Termoresistenza della preparazione enzimatica



Un tempo di contatto di 20 minuti è ampiamente sufficiente per ottenere la chiarifica e la depectinizzazione ricercate

APPLICAZIONI

- Su mosti provenienti da flash detente
- Su mosti da termovinificazione

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 2 a 5 ml/hl secondo il tempo di contatto, la temperatura ed il pH.

MODALITÀ D'USO

Aggiungere **LYSIS FLASH D** all'uscita della camera di detente quando il mosto è ancora caldo (>30°C).

Tempo di contatto necessario in trattamento continuo: minimo 10 minuti prima della separazione liquida/solida con pressatura, flottazione, filtrazione...

L'optimum d'attività di **LYSIS FLASH D** è intorno ai 50°C; dunque, quando le condizioni lo permettono, l'azione dell'enzima sarà più rapida e più completa a questa temperatura..

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Flaconi da 1, da 10 e da 20 litri

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.