

LYSIS UC

**Preparazione enzimatica microgranulare concentrata
per la chiarifica e per il rapido illimpidimento dei mosti bianchi e rosati**

CARATTERISTICHE

LYSIS UC è una preparazione enzimatica microgranulare molto concentrata in pectinasi, proveniente da *Aspergillus Niger*, destinata ad un rapido illimpidimento.

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

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Rapida chiarifica dei mosti con guadagno di tempo
- Buon compattamento delle fecce

APPLICAZIONI

- Trattamento dei mosti bianchi e rosati provenienti da pressatura soffice di tipo metodo classico

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 0,3 a 2 g/hl secondo il tempo di contatto, la temperatura ed il pH.

MODALITÀ D'USO

Diluire **LYSIS UC** 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

Scatola da 50 g, 100 g e da 1kg

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.

220/2018 - 1/1