OENOFRANCE

AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

LYSIS ELEVAGE

Preparação enzimática microgranulada
desdinada a conduzir o amadurecimento de grandes vinhos

CARACTERÍSTICAS

LYSIS ELEVAGE é uma preparação enzimática microgranulada rica em pectinases, celulases e βglucanases oriundas de *Aspergillus niger,* para a liberação de glucanas da parede das leveduras durante o amadurecimento (envelhecimento) sobre borras.
LYSIS ELEVAGE é naturalmente pobre em cinamoil esterase e, assim, evita a formação de fenóis voláteis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Liberação das glucanas da parede celular das leveduras
- Aumento significativo em polissacarídeos e manoproteínas proporcionando arredondamento e volume
- Aceleração da autólise das leveduras
- Diminuição do tempo de amadurecimento
- Melhora a filtrabilidade

APLICAÇÕES

- Para todos os tipos de vinhos que requerem um amdurecimento sobre borras

DOSAGEM

Dose recomendada : 2 a 4 g/hL de vinho conforme o tipo de uva, a duração e a temperatura.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS ELEVAGE** em 10 L de água ou de mosto.
Acrescentar ao volume a ser tratado. Misturar bem para homogeneizar.
Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Caixa de 100g

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Logo após a recepção, manter a uma temperatura inferior a 25°C. Para conservar depois do período da colheita, armazenar em uma temperatura entre 8°C e 15°C.
Embalagem aberta : conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C e utilizar rapidamente

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.
SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**