

LYSIS ESSENTIA

Preparação enzimática microgranulada concentrada para revelar os aromas

CARACTERÍSTICAS

LYSIS ESSENTIA é uma preparação enzimática pectolítica microgranulada concentrada em β glucosidase, oriunda de *Aspergillus niger*, complementada por atividades do tipo rhamnosidases, apiosidases para melhorar a revelação aromática dos vinhos.

LYSIS ESSENTIA é naturalmente pobre em cinamoil esterase e, assim, evita a formação de fenóis voláteis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Algumas variedades aromáticas contêm aromas terpenos, tais como: o linalol, o nerol, o geraniol e o citronelol. Esses aromas, contidos nas células da película da uva, estão ligados aos polissacarídeos do tipo pécticos, sob a forma de precursores não odoríferos.

LYSIS ESSENTIA vai permitir :

- extrair esses precursores
- revelar os aromas
- obter vinhos mais aromáticos

APLICAÇÕES

- Varietais da Alsácia, tais como: o Riesling, o Gewürztraminer, o Pinot Gris
- Os moscatéis
- O Chenin
- O Viognier
- O Chardonnay

DOSAGEM

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

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS ESSENTIA** em 10 L de água ou de mosto.

Sendo inibida pela glicose, adicionar **LYSIS ESSENTIA** durante a fermentação alcoólica, quando a densidade é inferior a 1020. Deixar em contato durante 1 a 3 semanas em uma temperatura entre 15 e 25°C. Parar a reação em função da degustação adicionando 20 a 25 g/hL de bentonita **PERFORMA**.

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.