

# LYSIS FILTRAB

---

**Preparação enzimática específica líquida  
para clarificação e filtração de mostos e de vinhos**

## CARACTERÍSTICAS

---

**LYSIS FILTRAB** é uma preparação enzimática líquida derivada do *Aspergillus niger* e do *Trichoderma reesei*, altamente concentrada em pectinases, celulases e atividades  $\beta$ -glucanase, desenvolvida especificamente para a clarificação e a filtração de mostos e de vinhos.

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

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Degradação de pectinas
- Degradação de glucanos secretados pelo Botrytis
- Clarificação eficaz
- Proteção contra a oxidação
- Degradação das paredes celulares de leveduras favoráveis ao envelhecimento sobre borras

## APLICAÇÕES

---

- No final da fermentação alcoólica seja qual for o tipo de vinificação: prepara o vinho para a colagem, inicia seu envelhecimento, participa a sua clarificação estática e melhora a sua filtrabilidade.
- No vinho finalizado na pré-filtração para o engarrafamento: melhora de forma muito eficaz a filtrabilidade, aumenta o rendimento de filtração, otimiza o consumo de media filtrante (menos terra de filtração, aumenta o tempo de vida útil das membranas).
- Limpeza das membranas de ultra-filtração (protocolo sob pedido).

## DOSAGEM

---

Dose recomendada : 3 a 5 ml/hL de acordo com o tempo de contato, a temperatura e o pH.

## INSTRUÇÕES DE USO

---

Diluir **LYSIS FILTRAB** em 10 L de água, de mosto ou de vinho.  
Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para completa homogeneização.

### Precauções de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.  
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

Frasco de 1 L  
Galão de 10 L

**220/2018 – 1/2**

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](http://www.oenofrance.com)

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem fechada e selada de origem: logo após a recepção, conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo, ao abrigo da luz em um lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: conservar em uma temperatura entre 8°C e 15°C, fora do gelo 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.*