LYSIS FIRST

Preparação enzimática microgranulada destinada para a extração e a estabilização da cor de vinhos tintos naturalmente ricos em taninos duros e adstringentes

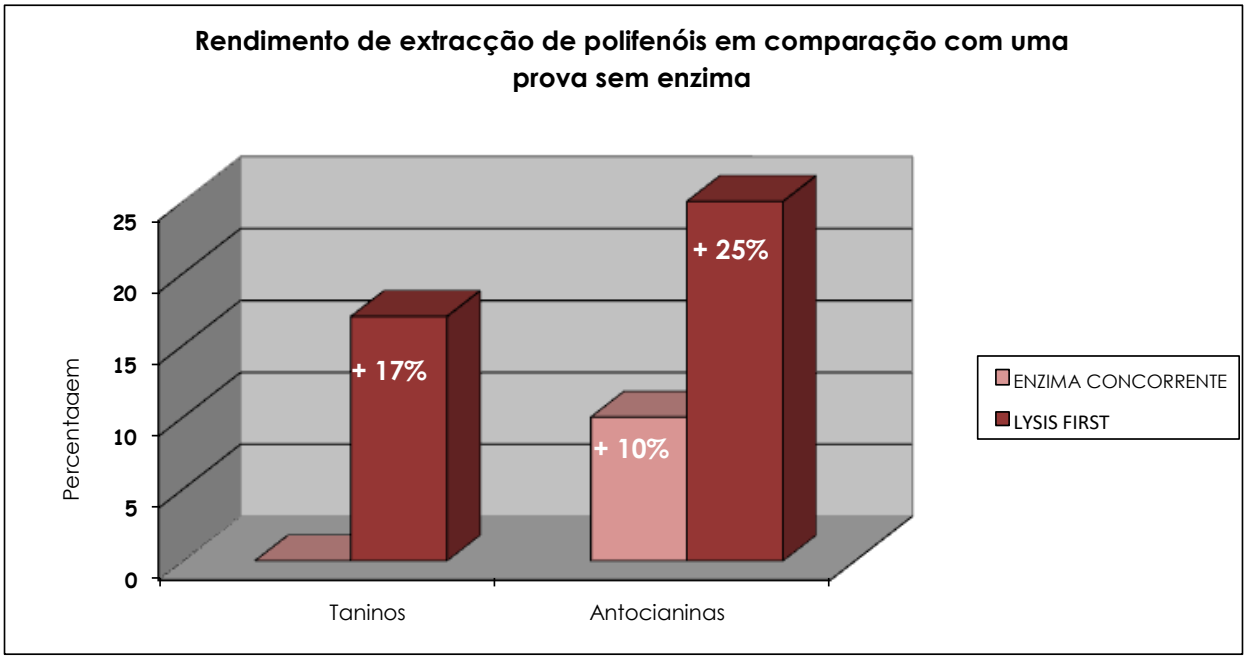
CARACTERÍSTICAS

LYSIS FIRST é uma preparação enzimática microgranulada rica em pectinases e em celulases, oriunda de *Aspergillus Níger,* para a extração e a estabilização da cor de vinhos tintos naturalmente ricos em taninos que necessitam ser amaciados e arredondados.

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

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Extração aumentada da cor e dos taninos
- Estabilização da cor pelos taninos extraídos
- Percepção de taninos mais macios e menos adstringentes pela liberação de polissacarídeos
- A presença de atividades secundárias de proteases permite desnaturar as proteínas susceptíveis de reagir com a matéria corante e preciptando-as.
- Assim, a cor da colheita não é apenas extraída mas também preservada.



APLICAÇÕES

- Para todos os tipos de vinhos tintos de qualidade rico e estruturado.

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**

DOSAGEM

Dose recomendada : 2 a 5 g/100 kg de uvas (colheita) conforme o tipo de uva, a duração, a temperatura e o grau de fragilidade da cor.
Em vinhos rosados : 1 a 3 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS FIRST** em 10 L de água ou de mosto.
Adicionar na colheita desengaçada ou no início do enchimento da cuba. Misturar bem para homogeneizar.
Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Boite de 100g e 1kg

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**