# LYSIS MPC

**Preparação enzimática microgranulada**
**destinada aos mostos e vinhos provenientes de maceração pré-fermentativa a quente**

## CARACTERISTIQUES

**LYSIS MPC** é uma preparação enzimática microgranulada concentrada em pectinases e celulases, derivada de *Aspergillus niger,* para a clarificação de mostos provenientes de maceração pré-fermentativa a quente.
A maceração pré-fermentativa a quente desnatura as pectinases naturais da uva. É por isso que o uso de **LYSIS MPC** é essencial para clarificar este tipo de mosto.
Por outro lado, deve-se aproveitar a alta temperatura para optimizar a ação da enzima, logo que a temperatura caia abaixo de 55°C.

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

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Degradação completa das pectinas o que leva a uma boa clarificação do mosto
- Melhora o rendimento da prensagem.
- Borras perfeitamente compactadas
- A MPC ajuda a eliminar a 3-isobutil-3-metoxipirazina responsáveis pelos gostos de pimentão verde dos Cabernets

## APLICAÇÕES

- Para obter vinhos tintos com mais cor, macios e frutados

## DOSAGEM

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

## INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS MPC** em 10L de água ou de mosto.
Adicionar ao mosto durante o resfriamento, temperatura entre 55°C e 30°C para uma actividade máxima.
**Precauções de utilização :**
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

Caixa de 100g e 1kg



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**

## 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**