

## LYSIS ULTRA

---

**Preparação enzimática líquida altamente concentrada,  
para a debourragem de mostos brancos, a baixa dosagem**

### CARACTERÍSTICAS

---

**LYSIS ULTRA** é constituída de enzimas líquidas, altamente concentradas em atividades de pectinases e em atividades de celulase e hemicelulase oriunda do *Aspergillus niger*. **LYSIS ULTRA** é destinado a debourragem de mostos brancos.

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

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Diminuição muito rápida da viscosidade e da turbidez do mosto.
- Tem êxito, mesmo em condições difíceis : baixa temperatura (<10°C) e com pH baixo (a partir de 2,8), independentemente do tipo de uva e do estado sanitário da colheita.

### APLICAÇÕES

---

- Debourragem de mostos brancos difíceis de clarificar, por apresentarem uma película grossa e pouco madura. Recomendada especialmente para os vinhedos do norte tais como o Vale do Loire e a Alsácia.
- Flotação dos mostos brancos.

### DOSAGEM

---

Dose recomendada : 0,3 à 1 mL/hL de acordo com o tempo de contato, a temperatura e o pH.

### INSTRUÇÕES DE USO

---

Diluir **LYSIS ULTRA** 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

---

Frasco de 100 mL – 1L.

### 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.*