

LYSIS COULEUR

Preparação enzimática microgranulada para extração e estabilização da cor de vinhos tintos

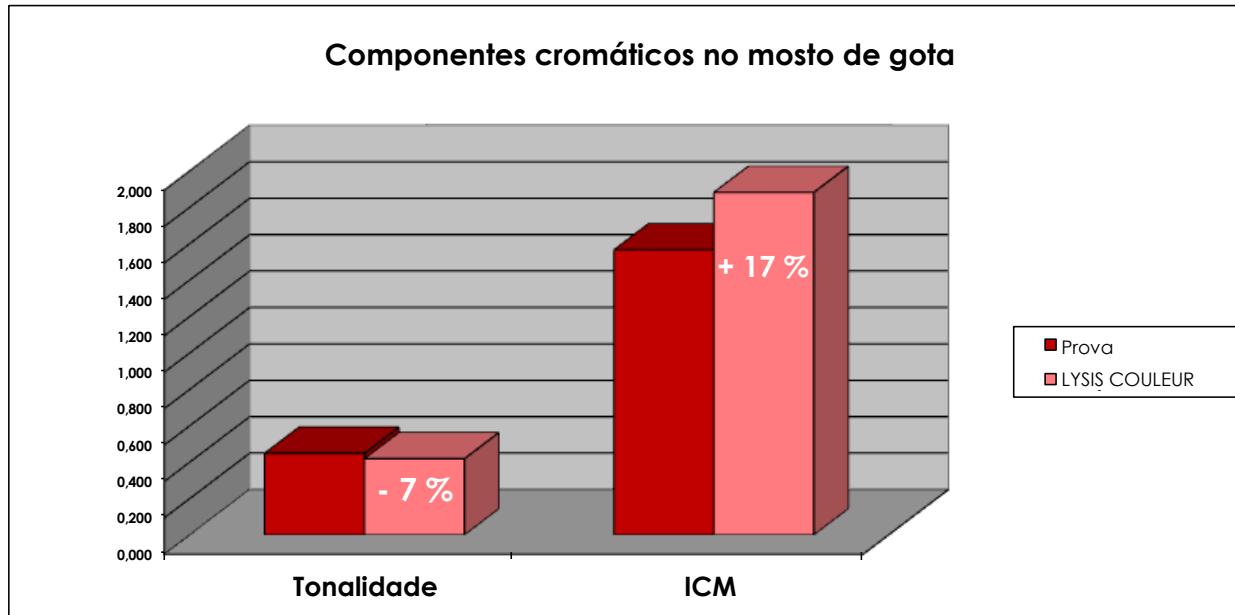
CARACTERÍSTICAS

LYSIS COULEUR é uma preparação enzimática microgranulada de pectinases e concentrada em celulases, oriundas de *Aspergillus Niger* e *Trichoderma reesei*, para extração e estabilização da cor de vinhos tintos.

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

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Aumenta a extração da cor e dos taninos, graças a uma forte concentração de celulases
- Despectinização da colheita para melhorar a clarificação, a filtrabilidade e a extração de precursores aromáticos
- Extração de taninos sedosos (finos) necessários para a estabilização da cor e para obter uma degustação harmoniosa



Mesmo resultado nos índices cromáticos no mosto de prensa : Tonalidade (Nuance) mais fraca e ICM maior na modalidade enzimática

APLICAÇÕES

- Para todos os tipos de vinhos tintos de qualidade

DOSAGEM

Dose recomendada : 2 a 5 g/100 kg de colheita de acordo com o tipo de uva, a duração e a temperatura.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS COULEUR** 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

Caixa de 100g, 250g 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.