OENOFRANCE

AZ3oeno
ENOLOGÍA VIVA

LYSIS UC

Preparação enzimática microgranulada concentrada
para clarificação e debourbagem rápida de mostos brancos e rosados

CARACTERÍSTICAS

LYSIS UC é uma preparação enzimática microgranulada muito concentrada em pectinases, oriunda de *Aspergillus niger*, destinada para uma debourbagem rápida.

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

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Clarificação rápida de mostos economizando tempo
- Boa compactação das borras

APLICAÇÕES

- Tratamento de mostos brancos e rosados provenientes de pressagem leve e delicada do tipo *champenois.*

DOSAGEM

Dose recomendada : 0,5 a 2 g/hL conforme o tempo de contato, a temperatura e o pH.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir **LYSIS UC** em 10 L de água ou de mosto.
Incorporar 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

Caixa de 50 g, 100 g e1kg

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**