

## LYSIS® INTENSE

**Preparación enzimática microgranulada concentrada para la maceración pelicular**

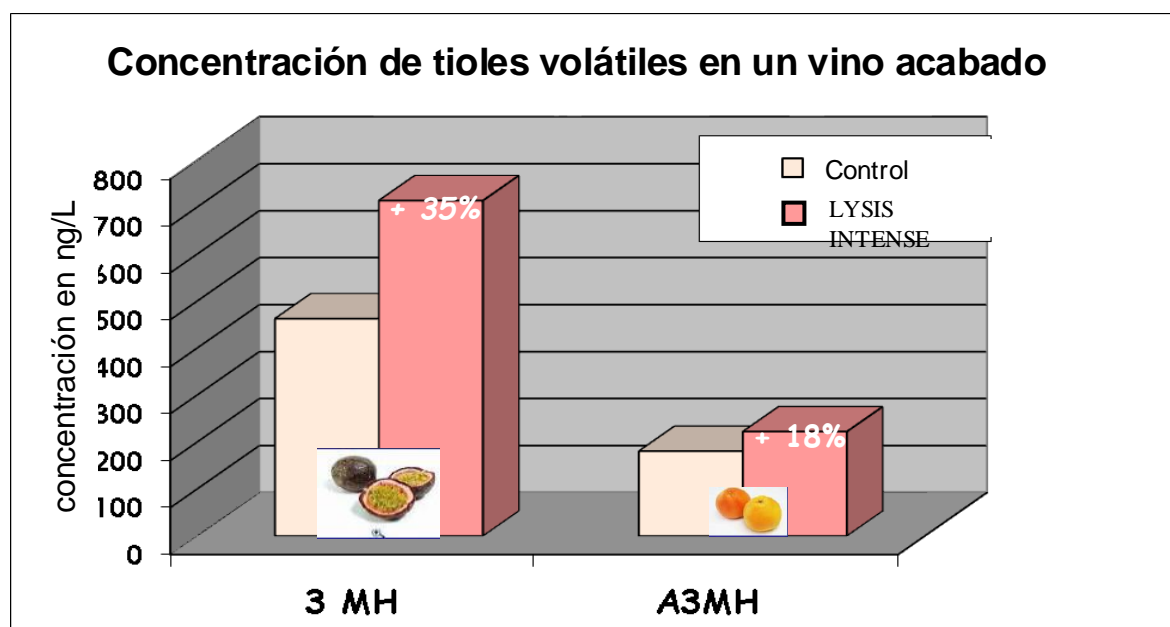
### CARACTERÍSTICAS

**LYSIS® INTENSE** es una preparación enzimática microgranulada de pectinasas especiales y celulasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*. Perfectamente adaptada a la maceración pelicular.

**LYSIS® INTENSE** es por naturaleza pobre en cinamoil esterasa, lo que evita la formación de fenoles volátiles.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Degradación de los compuestos de la pared de las células vegetales para:
  - Facilitar la extracción de los compuestos aromáticos.
  - Facilitar el prensado.
  - Mejorar la clarificación del mosto.



Umbral de detección para el 3MH = 60 ng/L y para el A3MH = 4 ng/L

### APLICACIONES

- Maceración pelicular de uvas blancas y rosadas, para obtener vinos más aromáticos y afrutados.

## DOSIS

---

Dosis recomendada: 2 a 4 g/100 kg de vendimia, en función de la variedad de uva, la duración y la temperatura de maceración.

## MODO DE EMPLEO

---

Diluir **LYSIS® INTENSE** en 10 L de agua o mosto. Esparcir sobre la vendimia, antes de prensar. Dejar en contacto de 12 a 18 horas, entre 12 y 14 °C.

### Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Bote de 100 g

## CONSERVACIÓN

---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura entre 8 °C y 15°C.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8 °C y 15°C y utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*