

LYSIS ULTRA

**Preparación enzimática líquida muy concentrada
para el desfangado de mostos blancos a dosis bajas**

CARACTERÍSTICAS

LYSIS ULTRA está constituido por enzimas líquidas, muy concentradas en actividades pectinasas y en actividades celulasas y hemicelulasas, obtenidas a partir de *Aspergillus niger*. **LYSIS ULTRA** está formulado para el desfangado de mostos blancos.

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Disminución muy rápida de la viscosidad y de la turbidez del mosto.
- Buenas prestaciones, incluso en condiciones difíciles: baja temperatura (< 10 °C) y pH bajo (a partir de 2,8), independientemente de la variedad de uva y de su estado sanitario.

APLICACIONES

- Desfangado de mostos blancos difíciles de clarificar, de uvas de hollejo grueso y no lo suficientemente maduras. Recomendado especialmente en los viñedos de zonas septentrionales, como el Valle del Loira y Alsacia.
- Flotación de mostos blancos.

DOSIS

Dosis recomendada: 0,3 a 1 mL/hL, en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS ULTRA** en 10 L de agua o mosto.

Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase de 100 mL y de 1L.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura entre 8 °C y 15°C, alejado del hielo, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8 °C y 15°C, alejado del hielo, 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.

351/2018 – 1/1