

LYSIS COULEUR

Preparación enzimática microgranulada para la extracción y la estabilización del color de los vinos tintos

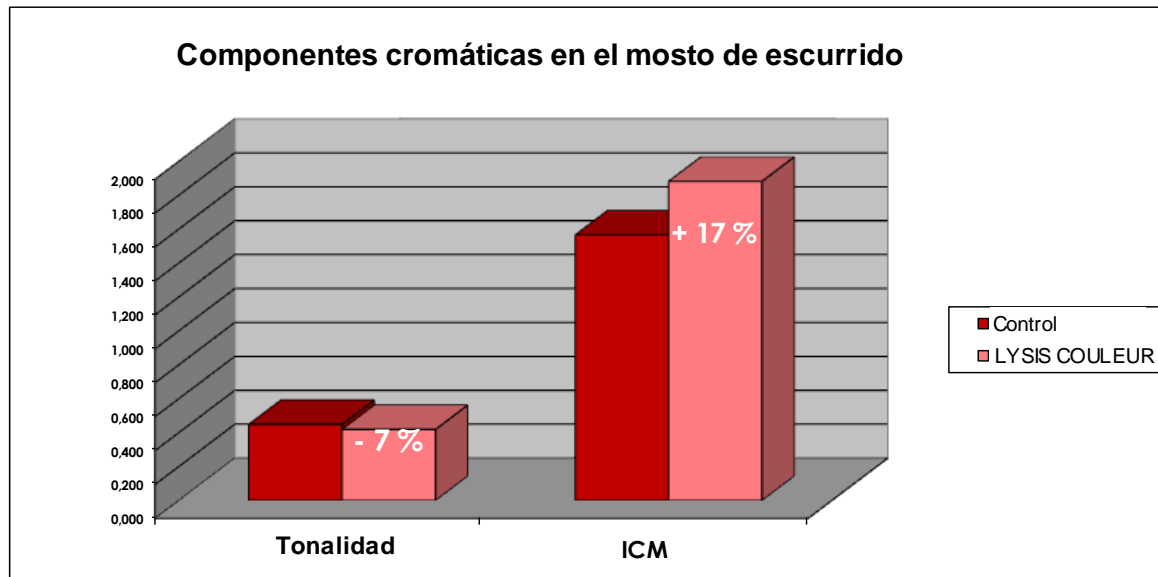
CARACTERÍSTICAS

LYSIS COULEUR es una preparación enzimática microgranulada de pectinasas, y concentrada en celulasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger* y *Trichoderma reesei*, para la extracción y la estabilización del color de los vinos tintos.

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Aumenta la extracción del color y de los taninos, gracias a su concentración elevada de celulasas.
- Despectinización de la vendimia, para una mejor clarificación, filtrabilidad y extracción de los precursores aromáticos.
- Extracción de taninos sedosos, necesarios para la estabilización del color y para una degustación más armoniosa.



El resultado para los índices cromáticos es el mismo en el mosto de prensa: color más débil y ICM más importante en el tratamiento con enzimas.

APLICACIONES

- En cualquier vino tinto de calidad.

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 5 g/100 kg de vendimia, en función de la variedad de uva, la duración y la temperatura.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS COULEUR** en 10 L de agua o mosto.
Añadir sobre las uvas estrujadas o durante el llenado del depósito.
Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:

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

PRESENTACIÓN

Botes de 100 g, 250g y 1 kg

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.