

LYSIS FIRST

Preparación enzimática microgranulada para la extracción y la estabilización del color de los vinos tintos naturalmente ricos en taninos duros y astringentes

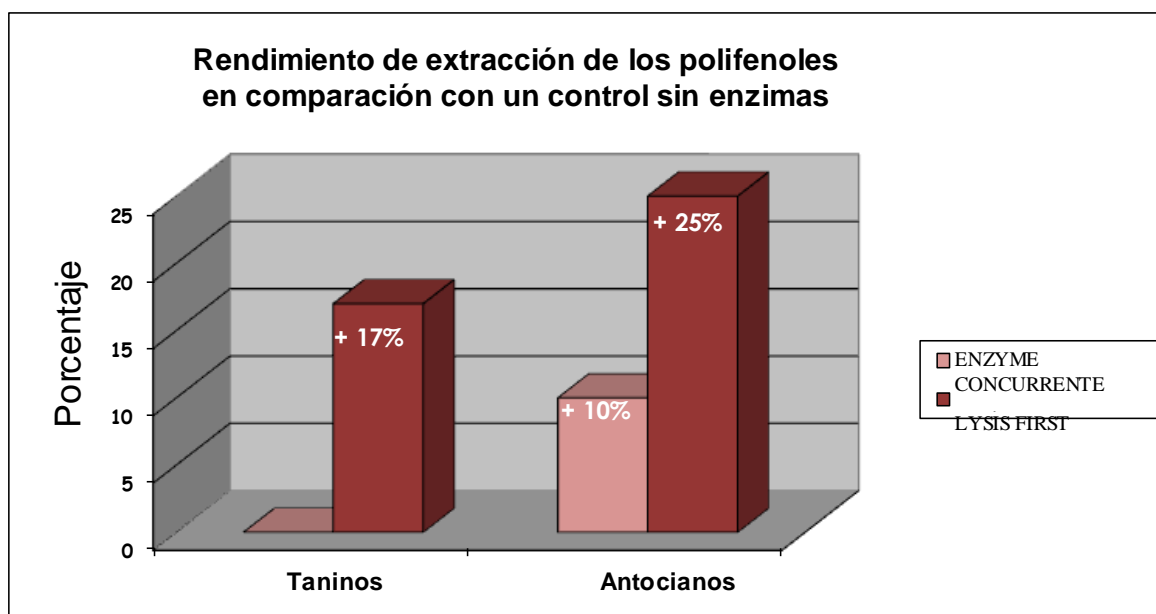
CARACTERÍSTICAS

LYSIS FIRST es una preparación enzimática microgranulada, rica en pectinasas y en celulasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*, para la extracción y la estabilización del color de los vinos tintos ricos de forma natural en taninos, y que necesitan suavizarse.

LYSIS FIRST 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.
- Estabiliza el color gracias a los taninos extraídos.
- Percepción más suave y menos astringente de los taninos, gracias a la liberación de polisacáridos.
- La presencia de actividades secundarias proteásicas permite desnaturalizar las proteínas susceptibles de reaccionar con la materia colorante y provocar su precipitación.
- De esta manera no solo se extrae el color de las uvas, sino que también queda protegido.



APLICACIONES

- Cualquier vino tinto de calidad, rico y con estructura.

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 5 g/100 kg de vendimia, en función de la variedad de uva, el tiempo de contacto, la temperatura y la fragilidad del color.

En rosados: 1 a 3 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS FIRST** 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

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.