

# LYSIS ESSENTIA

## Préparation enzymatique microgranulée concentrée pour la révélation des arômes

### CARACTERISTIQUES

**LYSIS ESSENTIA** est une préparation enzymatique pectolytique microgranulée concentrée en  $\beta$ glucosidase, issue d'*Aspergillus niger*, complétée par des activités de type rhamnosidases, apiosidases pour la révélation aromatique des vins.

**LYSIS ESSENTIA** est naturellement pauvre en cinnamoyl estérase et évite ainsi la formation de phénols volatils.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Certains cépages aromatiques contiennent des arômes terpéniques tels que le linalol, le nérol, le géraniol, le citronellol. Ces arômes, contenus dans les cellules de la pellicule de raisin, sont liés à des polysaccharides de type pectique, sous forme précurseurs non odorants.

**LYSIS ESSENTIA** va permettre :

- d'extraire ces précurseurs
- de révéler les arômes
- d'obtenir des vins plus aromatiques

### APPLICATIONS

- Cépages alsaciens comme le Riesling, le Gewürztraminer, le pinot gris
- Les muscats
- Le chenin
- Le viognier
- Le chardonnay

### DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 4 g/hL selon le cépage, la durée et la température.

### MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS ESSENTIA** dans 10L d'eau ou de moût.

Étant inhibée par le glucose, ajouter **LYSIS ESSENTIA** en cours de fermentation alcoolique, lorsque la densité est inférieure à 1020. Laisser en contact 1 à 3 semaines à température comprise entre 15 et 25°C. Arrêter la réaction en fonction de la dégustation par ajout de 20 à 25 g/hL de bentonite **PERFORMA**.

#### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

176/2018

## CONDITIONNEMENT

---

Boite de 100g

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : conserver à une température comprise entre 8°C et 15°C, hors gel et à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*