

LYSIS SPÉCIAL R

Préparation enzymatique liquide pour la clarification et le débouillage des moûts rosés

CARACTERISTIQUES

LYSIS SPÉCIAL R est une préparation pectolytique liquide, issue d'*Aspergillus niger*, destinée à la clarification et au débouillage des moûts rosés.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Clarification rapide et qualitative des moûts au débouillage, même pour les cépages difficiles comme le grenache noir et le cinsault
- Meilleur tassement des bourbes
- Filtration facilitée des vins rosés

Le Centre du Rosé recommande une turbidité du moût comprise entre 100 et 250 NTU avant la fermentation pour produire un rosé de qualité.

APPLICATIONS

- Clarification et débouillage des jus rosés

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 3 à 4 mL/hL selon le temps de contact et la température.

MODE D'EMPLOI

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

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 100 mL et 1 L

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.