

# LYSIS ELITE

**Preparazione enzimatica liquida  
per la chiarifica e per l'illimpidimento dei succhi difficili**

## CARATTERISTICHE

**LYSIS ELITE** è una preparazione enzimatica liquida a forte attività pectolitica, proveniente da *Aspergillus Niger*.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Idrolizza le pectine lineari e ramificate per diminuire efficacemente la viscosità dei mosti
- Facilita la chiarifica e l'illimpidimento dei succhi difficili, provenienti da vitigni a buccia spessa, a polpa densa.

## APPLICAZIONI

- Illimpidimento di succhi difficili provenienti da vitigni come Trebbiano, Melon de Bourgogne, Muscadet, di alcune annate, da alcuni vitigni alsaziani
- Chiarifica del mosto ottenuto da pressature elevate.
- Efficace in flottazione

## DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 3 a 4 ml/hl per un contatto da 6 alle 12 ore, da adattare secondo il tempo di contatto, la temperatura ed il pH.

In flottazione: da 2 a 3 ml/hl.

## MODALITÀ D'USO

Diluire **LYSIS ELITE** in 10 litri d'acqua o di mosto.

Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

## Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

## CONFEZIONAMENTO

Flacone da 100 ml e da 1 litro

## CONSERVAZIONE

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen nach Erhalt lichtgeschützt bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C an einem trockenen, frostfreien Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen frostfrei bei Temperaturen zwischen 8 °C und 15 °C aufbewahren und rasch aufbrauchen.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*