

LYSIS UC

**Préparation enzymatique microgranulée concentrée
pour la clarification et le débouillage rapide des jus blancs et rosés**

CARACTERISTIQUES

LYSIS UC est une préparation enzymatique microgranulée très concentrée en pectinases, issue d'*Aspergillus niger*, destinée à un débouillage rapide.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Clarification rapide des moûts avec gain de temps
- Bon tassement des lies

APPLICATIONS

- Traitement des jus blancs et rosés issus de pressurage doux type champenois

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 0,3 à 2 g/hL selon le temps de contact, la température et le pH.

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS UC** dans 10L 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

Boite de 50 g, 100 g et 1kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au-delà de la vendange, stocker à une température comprise entre 8°C et 15°C.

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