

## 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.  
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

### 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.

### INGREDIENTS

---

Pectinases, maltodextrine. Ne contient pas d'OGM.

#### Activités enzymatiques :

Pectinases (EC 3.2.1.15) > 50 000 AJDU/g

## 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 inférieure à 8°C.

Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, et utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*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.*