

LYSIS ULTRA

**Préparation enzymatique liquide très concentrée,
pour le débouillage des moûts blancs, à faible dose**

CARACTERISTIQUES

LYSIS ULTRA est constituée d'enzymes liquides, très concentrées en activités pectinases et en activités cellulases et hémicellulases issues d'*Aspergillus niger*. **LYSIS ULTRA** est destinée au débouillage des moûts blancs.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Diminution très rapide de la viscosité et de la turbidité des moûts
- Performante même en conditions difficiles : basse température (<10°C) et pH bas (dès 2,8), quel que soit le cépage et l'état sanitaire de la vendange

APPLICATIONS

- Débouillage des moûts blancs difficiles à clarifier, présentant une peau épaisse et une faible maturité. Recommandé notamment dans les vignobles septentrionaux tels que le Val de Loire et l'Alsace
- Flottation des moûts blancs

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 0,3 à 1 mL/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 ULTRA** 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.

INGREDIENTS

Pectinases, cellulases, glycérol. Ne contient pas d'OGM.

Activités enzymatiques :

Pectinases (EC 3.2.1.15) > 40 000 AJDU/mL

Cellulases (EC 3.2.1.4) > 120 000 mSU/mL

CONDITIONNEMENT

Flacon de 100 mL.

CONSERVATION

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

Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, hors gel et à 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.