

LYSIS ALLEGRO

**Préparation enzymatique pour le débouillage,
la clarification et la flottation des moûts blancs**

CARACTERISTIQUES

LYSIS ALLEGRO est une enzyme concentrée en pectinases, complétée par des activités cellulases adaptées à une clarification rapide, même en conditions difficiles. **LYSIS ALLEGRO** se présente sous forme microgranulée.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Clarification rapide des moûts
- Efficace sur vendanges altérées, atteintes par Botrytis
- Obtention de moûts de qualité avant mise en fermentation
- Clarification et filtration des vins facilitées

APPLICATIONS

- Débouillage, ou clarification statique des moûts blancs, quel que soit leur état sanitaire, avec un apport en sortie de pressoir
- Adaptée à la flottation car l'action est rapide

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 1 à 4 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

Dissoudre **LYSIS ALLEGRO** dans 10 fois son poids 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, maltodextrine. Ne contient pas d'OGM.

Activités enzymatiques :

Pectinases (EC 3.2.1.15) > 47 000 AJDU/g
Cellulases (EC 3.2.1.4) > 27 000 mSU/g

161/2015 – 1/2

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g.

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.