

LYSIS IMPACT

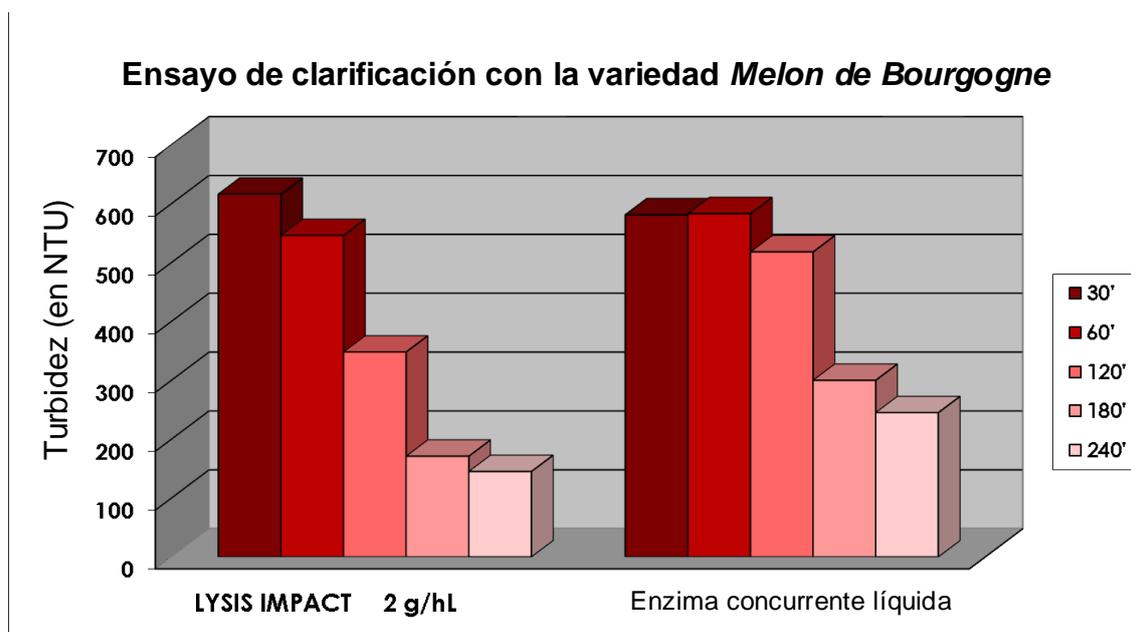
Preparación enzimática líquida para la clarificación y el desfogado de mostos obtenidos con un prensado intenso o naturalmente ricos en polisacáridos

CARACTERÍSTICAS

LYSIS IMPACT es una preparación enzimática líquida, con una fuerte actividad pectolítica, complementada con celulasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*. Está formulada para mejorar la clarificación y la filtrabilidad de los mostos de prensa muy cargados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Hidrólisis de las pectinas lineales y ramificadas, para disminuir eficazmente la viscosidad del mosto.
- Desestructura las células de la pulpa para permitir la acción de las pectinas.
- Facilita la clarificación y el desfogado de aquellos mostos obtenidos con un prensado intenso.



APLICACIONES

- Tratamiento de mostos de uva para ser consumidos como tales.
- Clarificación de mostos de prensa.
- Clarificación de mostos obtenidos por termovinificación y enfriados.
- Clarificación de vinos jóvenes de consumo precoz.

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 4 mL/hL en función del tiempo de contacto, la temperatura y el pH.
Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS IMPACT** en 10 L de agua o mosto.
Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Pectinasas, celulasas, glicerol. No contiene OGM.

Actividades enzimáticas:

Pectinasas (EC 3.2.1.15) > 40 000 AJDU/mL
Celulasas (EC 3.2.1.4) > 30 000 mSU/mL

PRESENTACIÓN

Envases de 120 mL y de 1 L

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 8 °C, alejado del hielo, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura inferior a 8 °C, alejado del hielo, y utilizar rápidamente.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.