

LYSIS FILTRAB

Preparación enzimática específica líquida
para la clarificación y la filtración de mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

LYSIS FILTRAB es una preparación enzimática líquida, obtenida a partir de *Aspergillus niger* y *Trichoderma reesei*, muy concentrada en pectinasas, celulasas y en actividades β -glucanasas. Desarrollada específicamente para la clarificación y la filtración de mostos y vinos.

LYSIS FILTRAB es por naturaleza pobre en cinamoil esterasa, lo que evita la formación de fenoles volátiles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Degradación de las pectinas.
- Degradación de los glucanos secretados por *Botrytis*.
- Clarificación eficaz.
- Protección contra la oxidación.
- Degradación de las paredes celulares de las levaduras, favorable para la crianza sobre lías.

APLICACIONES

- Al final de la fermentación alcohólica, independientemente del tipo de vinificación: prepara el vino para la clarificación, inicia su crianza, participa en su clarificación estática y mejora su filtrabilidad.
- En el vino acabado, prefiltración antes del embotellado: mejora netamente la filtrabilidad, aumenta los rendimientos de la filtración, optimiza el consumo de medios para la filtración (menor cantidad de tierras de filtración, aumenta la vida útil de las membranas).
- Limpieza de las membranas de ultrafiltración (protocolo disponible bajo demanda).

DOSIS

Dosis recomendada: 3 a 5 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 FILTRAB** en 10 L de agua, mosto o vino.
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, β -glucanasas y glicerol. No contiene OGM.

Actividades enzimáticas:

Pectinasas (EC 3.2.1.15) > 30 000 AJDU/mL

Celulasas (EC 3.2.1.4) > 450 000 mSU/mL

β -glucanasas (EC 3.2.1.58) > 16 700 nkat/mL

PRESENTACIÓN

Envase de 1 L

Garrafa de 10 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.