

# LYSIS ELEVAGE

---

## Preparación enzimática microgranulada para la crianza de vinos de calidad

### CARACTERÍSTICAS

---

**LYSIS ELEVAGE** es una preparación enzimática microgranulada, rica en pectinasas, celulasas y  $\beta$ -glucanasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*, para la liberación de glucanos de la pared de las levaduras durante la crianza sobre lías.

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

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Liberación de glucanos de la pared de las células de las levaduras.
- Enriquecimiento en polisacáridos y manoproteínas, con aporte de redondez y volumen.
- Acelera la autólisis de las levaduras.
- Disminución del tiempo de crianza.
- Mejora la filtrabilidad.

### APLICACIONES

---

- Cualquier tipo de vino en el que se desee llevar a cabo una crianza sobre lías.

### DOSIS

---

Dosis recomendada: 2 a 4 g/hL de vino, en función de la variedad de uva, la duración y la temperatura.

### MODO DE EMPLEO

---

Diluir **LYSIS ELEVAGE** en 10 L de agua o mosto. Añadir sobre las uvas estrujadas o durante el llenado del depósito. Homogeneizar cuidadosamente.

#### Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

### PRESENTACIÓN

---

Bote de 100 g

### CONSERVACIÓN

---

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura entre 8 °C y 15°C.

Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura entre 8 °C y 15°C y utilizar rápidamente.

*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.*