

LYSIS MPC

Preparación enzimática microgranulada para mostos y vinos obtenidos en la maceración prefermentativa en caliente

CARACTERÍSTICAS

LYSIS MPC es una preparación enzimática microgranulada, concentrada en pectinasas y celulasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*, para la clarificación de mostos obtenidos en la maceración prefermentativa en caliente.

La maceración prefermentativa en caliente desnaturaliza las pectinas naturales de las uvas, por lo que el uso de **LYSIS MPC** es indispensable para poder clarificar este tipo de mostos.

Hay que aprovechar las temperaturas elevadas del mosto para optimizar la acción de la enzima, desde que la temperatura desciende por debajo de los 55 °C.

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Degrada totalmente las pectinas, lo que permite una buena clarificación del mosto.
- Mejora el rendimiento en el prensado.
- Lías compactas.
- La MPC permite eliminar la 3-isobutil-3-metoxipirazina, responsable del sabor a pimienta verde de los cabernets.

APLICACIONES

- Para obtener un vino tinto con más color, suave y afrutado.

DOSIS

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

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS MPC** en 10 L de agua o mosto.

Añadir al mosto mientras se está enfriando, cuando la temperatura se encuentra entre 55 °C y 30 °C, para que su actividad sea máxima.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Botes de 100 g y de 1 kg

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.