ENOLIFE S.R.L.

LISOGLUC

Preparazione enzimatica di ß-glucanasi per la filtrazione e la chiarifica dei vini. Con attività lisogena sulle cellule di lievito

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni riportate sulle etichette corrispondono alle disposizioni di legge in vigore, eventuali variazioni saranno effettuate senza alcun preavviso.

LISOGLUC è un preparato enzimatico ad attività ß-glucanasica per la chiarifica e la filtrazione dei vini ottenuti da uve ammuffite. Svolge inoltre la sua attività litica nei confronti delle cellule di lievito, provocandone la rottura ed il conseguente arricchimento del mezzo in componenti cellulari ed in particolare mannoproteine. Questa sua azione integra ed accelera l'affinamento "sur lies"; consente di aumentare il corpo e lo spessore sensoriale del vino, migliorando nel contempo la stabilità proteica e tartarica.

Caratteristiche specifiche:
Enzima ad elevata attività di idrolisi dei ß-glucani colmatanti. Il suo utilizzo consente l'ottimizzazione delle operazioni di chiarifica e di filtrazione, soprattutto in presenza di prodotti derivati da uve ammuffite. Inoltre, LISOGLUC è il prodotto ideale per velocizzare gli effetti dell'affinamento "sur lies". Infatti, grazie alla sua attività sui componenti della parete cellulare dei lieviti, ne provoca la rottura con conseguente arricchimento del vino in polisaccaridi che conferiscono: maggior corpo e spessore sensoriale, maggiore persistenza aromatica, miglioramento della stabilità proteica e del colore.

Consigli d'uso:
Le condizioni chimico fisiche influenzano in modo rilevate l'azione di questo enzima, in particolare la temperatura gioca un ruolo fondamentale sulla velocità di azione, per questo motivo si consiglia di usarlo subito dopo il termine della fermentazione quando le temperature sono normalmente più favorevoli.

Dosi e modalità
Le dosi d'impiego variano da 1 a 3 g/hL.
Si consiglia di disperdere la dose desiderata di LISOGLUC in poco vino e di aggiungerla alla massa omogeneizzando accuratamente. I risultati migliori si ottengono utilizzando il prodotto al primo travaso su vini ancora ricchi in fecciosità fine. Si consiglia di procedere periodicamente alla risospensione della fecciosità. Evitare il contemporaneo uso di tannino e chiarificanti (in particolare bentonite). Le basse temperature diminuiscono l'efficacia del trattamento.

Confezioni disponibili:
Barattoli da 250 g

Conservazione:
Il prodotto conservato in confezione integra in luogo fresco ed asciutto mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata in etichetta. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

Per l'uso attenersi alle norme vigenti in materia stabilite dalla legislazione italiana e dal Reg. (UE) 2019/934 e successive modificazioni.

Rev. n. 04 del 13/02/2023

ENOLIFE s.r.l.
Viale delle Imprese s.n. – 74020 Montemesola (TA) - Tel 099 5660440 – Pbx-Fax 099 5664247 - www.enolife.it – info@enolife.it – enolifesrl@pec.it