

LALLZYME LYSO



ENZIMI

Lisozima - enzima specifico per il controllo dello sviluppo dei batteri lattici prima e dopo la fermentazione malolattica

APPLICAZIONE

L'enzima LALLZYME LYSO è una preparazione enzimatica a base di lisozima, enzima estratto dall'albuma largamente utilizzato nell'industria agroalimentare, per il controllo dei batteri lattici.

AZIONE

LALLZYME LYSO agisce in maniera specifica sui batteri Gram positivi.

Le applicazioni in campo enologico possono essere così riassunte:

- controllo della proliferazione nei mosti dei batteri lattici indigeni
- eliminazione dei batteri lattici e quindi blocco della fermentazione malolattica
- separazione della fermentazione malolattica dalla fermentazione alcolica
- controllo dell'attività dei batteri lattici in caso di finale lento o arresto della fermentazione alcolica. Si può in questo modo evitare l'attacco degli zuccheri da parte dei batteri lattici e l'innalzamento dell'acidità volatile
- stabilizzazione dei vini alla fine della fermentazione malolattica
- riduzione della dose di SO₂ utilizzata nella conservazione del vino⁽¹⁾

RISULTATI SPERIMENTALI

Le prove effettuate mettono in evidenza l'efficacia del lisozima nel trattamento di stabilizzazione del vino dopo la fermentazione malolattica e nel controllo della produzione di amine biogene (Grafico 1)

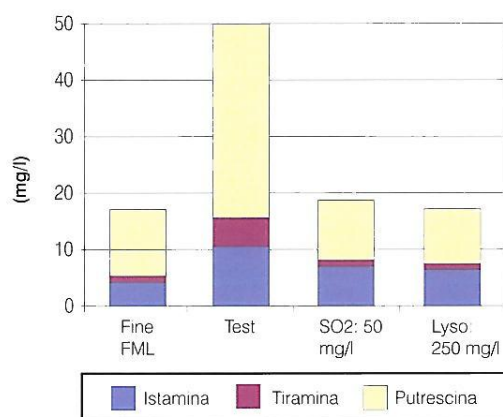


Grafico 1 - Contenuto in amine biogene in base al trattamento, 6 mesi dopo il termine della FML.

MODALITÀ D'IMPIEGO

L'enzima LALLZYME LYSO non esercita alcuna azione sui batteri acetici (Gram negativi), né alcuna influenza sulla cinetica della fermentazione alcolica e sulle caratteristiche organolettiche del vino.⁽²⁾

Per una ottimale preparazione di LALLZYME LYSO seguire attentamente queste semplici indicazioni:

- sciogliere LALLZYME LYSO in acqua (1 kg di prodotto in 10 litri di acqua) a temperatura ambiente senza agitare
- lasciare riposare per circa un ora, quindi amalgamare lentamente
- unire al mosto o al vino, assicurare una buona omogenizzazione del prodotto
- l'attività residua dell'enzima può variare da alcuni giorni (rossi molto strutturati) fino ad alcuni mesi (vini bianchi).

Distribuzione:



EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net

LALLEMAND

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

LALLEMAND INC. Succ. italiana Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

Prodotto conforme al Codex Oenologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze; esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.

ATTENZIONE: LALLZYME LYSO permette di ridurre la quantità di SO₂ impiegata. Si consiglia di utilizzare i due prodotti in contemporanea per sfruttare anche l'azione antiossidante della SO₂

Tipo di utilizzo	Dosi
Per controllare i batteri lattici indigeni nei mosti	20-30 g/hl
Per bloccare la fermentazione malolattica	40-50 g/hl
Per evitare problemi in caso di fermentazioni lente o arrestate	20-30 g/hl
Per la stabilizzazione successiva alla fermentazione malolattica	15-25 g /hl

AVVERTENZE:

- non usare la bentonite in contemporanea con LALLZYME LYSO, poichè l'enzima sarebbe da essa adsorbito e reso inattivo
- nei vini bianchi, trattati con LALLZYME LYSO, prestare particolare attenzione alla stabilità proteica; si consiglia pertanto di eseguire i necessari controlli (test alla bentonite o al calore) prima dell'imbottigliamento. L'enzima può venire rimosso con bentonite o acido metatartarico.
- LALLZYME LYSO è un prodotto sottoposto a normative internazionali; attualmente esiste un'autorizzazione specifica per il suo impiego alla dose massima di 50 g/hl.

REFERENZE BIBLIOGRAFICHE

- ⁽¹⁾ Gerbaux V. CTIV. Unité de Beaune: Utilisation du lysozyme en œnologie.
- ⁽²⁾ Cottureau P. ITV Sicarex Beaujolais - Utilisation du lysozyme pour son activité antibactérienne.

Distribuzione:



EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net



Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

LALLEMAND INC, Succ. italiana Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

Prodotto conforme al Codex Oenologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze; esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.