

LACTOLYSE

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Dosis límite legal autorizada : 50 g/hL

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

LACTOLYSE es una preparación enzimática cuya materia activa es el "Lisozima", proteína extraída de la clara de huevo. Esta enzima posee la propiedad de destruir las bacterias gram+ y permite por lo tanto, completar la actividad del SO₂.

Dos utilizations principales para los vinos tintos :

En el caso de una fermentación detenida, **LACTOLYSE** bloquea el desarrollo de bacterias lácticas y permite así evitar la picadura láctica. La fermentación alcohólica podrá entonces ser reactivada con le preparación de un pie de cuba.

Se utiliza **LACTOLYSE** como preventivo, cuando el método de vinificación utilizado favorece el aumento de la acidez volátil. El agregado de lysozima en el orujo permite reducir el acidez volátil final de manera considerable.

En los dos casos, la fermentación maloláctica puede ser activada con EXTRAFLORE R sin dificultad, ya que se inhibe el efecto del lisozyma con los polifenoles después de 15 a 20 días.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: proteína extraída de la clara del huevo de gallina.
- Composición enzimática principal: lisozima.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles e inodoros.

↓ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 50 g/hL (dosis máxima: 50 g/hL). 1 g/hL corresponde a 1 cL de suspensión líquida por hL

	Estabilización microbiológica de mostos y vinos
Inhibición duradera de la FML en vinos blancos y rosados	25 g/hL en mosto y 25 g/hL en vino
Prevención de la acidez volátil en orujos	10 g/hL
Retardo de la FML en maceración carbónica	10 g/hL
Prevención del repunte láctico en caso de interrupción de la FA	30 g/hL
Control de la flora microbiana tras la FML	25 g/hL

↓ MODO DE EMPLEO

Para una caja de 500 g, disolver el contenido en 5 L de agua fría y mezclar hasta su completa disolución. Incorporar al mosto o vino. Utilizar un sistema gota a gota, de bomba dosificadora u otro método de dispersión que permita alcanzar una homogeneidad perfecta en el mosto o vino.

Precauciones: no realizar un tratamiento con bentonita mientras se produce el enzimado. Entre las propiedades de las bentonitas se encuentra la adsorción de las enzimas. Si es necesario llevar a cabo un tratamiento con bentonita, se hará tras la acción enzimática, o la bentonita se eliminará por completo antes de la adición de **LACTOLYSE**.

En mostos y vinos tintos, el efecto de la lisozima es inhibido por los polifenoles tras un periodo de entre 15 y 20 días. A continuación, puede activarse la fermentación maloláctica con ayuda de nuestras bacterias enológicas seleccionadas.

En vinos blancos y rosados:

La adición de lisozima puede generar inestabilidad proteica, provocada posiblemente por el uso de tapones de corcho. Deben llevarse a cabo pruebas previas. Puede que sea necesario realizar un tratamiento con bentonita.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 500 g

LACTOLYSE pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25°C. Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España