

Control de bacterias lácticas

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La lisozima es una proteína natural aislada de la clara de huevo que presenta una actividad enzimática específica, la 1.4 β -N acetilmuramidasa (EC 3.2.1.17).

Esta actividad actúa sobre la pared celular de las bacterias GRAM + como Oenococcus, Pediococcus y Lactobacillus, degradándola y provocando la muerte de la bacteria por choque osmótico.

Debido a la membrana exterior protectora que presentan las bacterias GRAM – como ACETOBACTER, la lisozima no es activa frente a ellas (bacterias acéticas). Tampoco tiene ninguna acción sobre las levaduras, por lo que puede utilizarse durante la fermentación alcohólica.

No podemos pensar que la lisozima es un sustituto del uso del SO₂, ya que ésta no previene de la oxidación y además no tiene efecto sobre bacterias acéticas ni sobre levaduras.

APLICACIONES PREVENTIVAS

- Evitar la subida de acidez volátil durante las fermentaciones alcohólicas, especialmente en casos de pH alto, con alta carga de bacterias lácticas.
- Prevenir el picado láctico en fermentaciones alcohólicas lentas, favoreciendo el final de la fermentación ya que eliminamos la competencia de las bacterias lácticas.
- Prevenir el picado láctico en paradas de fermentación. En estos casos aportar lisozima, realizar un pie de cuba, tratar el vino con un activador de fermentación alcohólica y después inocular el pie de cuba.
- Retardar la FML para poder realizar maceraciones largas, buscando mayor extracción de taninos, evitando la maloláctica bajo el sombrero y el picado láctico.
- Bloquear la FML en blancos y rosados.
- Utilización de lisozima en cavas.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Retraso de la FML: 15-25 g/HI

Bloqueo preventivo de la FML: 20-30 g/HI

Bloqueo del picado láctico: 25-30 g/HI

Estabilización después de la FML: 25 g/HI

Dosis máxima legal

Dosis máxima: 50 g/HI

Declaración de alérgenos

Contiene lisozima.

Contraindicaciones y precauciones

No se recomienda utilizar tras tratamientos con bentonita. No adicionar bentonita hasta que las enzimas hayan finalizado su actividad ya que la bentonita inactiva la enzima. El tratamiento con SO₂ y taninos a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se deben incorporar ambos preparados conjuntamente.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



MODO DE EMPLEO

Hacer una solución al 10% en agua sin agitar. Dejar disolver una hora en el agua, mezclar y agregar en el mosto, vino o uvas. Homogeneizar correctamente mediante un remontado venturi.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024

