



LYSOCID W

Inhibidor del crecimiento bacteriano a base de lisozima para mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Lysocid W es una lisozima de origen natural, obtenido de clara de huevo, que tiene la capacidad de atacar y degradar la pared celular de las bacterias lácticas, mayoritariamente las bacterias gram positivas.

El uso preventivo de **Lysocid W**, durante la fase de fermentación, garantiza la total inhibición de las bacterias lácticas propias, evitando que estos microorganismos determinen la pérdida de frescura y franqueza de los vinos. En caso de paradas de fermentación, la adición inmediata de **Lysocid W** evita el aumento de acidez volátil debido a la acción bacteriana sobre los azúcares.

En los vinos listos para el embotellado, que contienen ácido málico residual, el uso de **Lysocid W** reduce la carga microbiana presente, evitando la fermentación maloláctica en la botella.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Clorhidrato de lisozima.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 50 g/hL dependiendo de caso.

En los mostos para prevenir el desarrollo de las bacterias contaminantes 20-50 g/hL; para bloquear las fermentaciones malolácticas no deseables 50 g/hL; en vinos con ácido málico residual para evitar alteraciones en la botella 10-30 g/hL; para inhibir las bacterias malolácticas al final de la fermentación maloláctica 25 g/hL; en la fermentación de vino tinto con maceración carbónica 10-30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en mosto o vino y adicionar uniformemente a la masa.

Se recomienda no adicionar **Lysocid W** al mismo tiempo que el ácido metatartárico, ya que puede provocar la formación de opalescencia. Después de la adición de **Lysocid W** debe comprobarse la estabilidad proteica e intervenir, y si es necesario, aplicar un tratamiento de bentonita. Para no inhibir la de la acción del lisozima es recomendable efectuar los tratamientos con bentonita como mínimo un día después del uso de **Lysocid W**.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Bote de 0,5 kg.

