

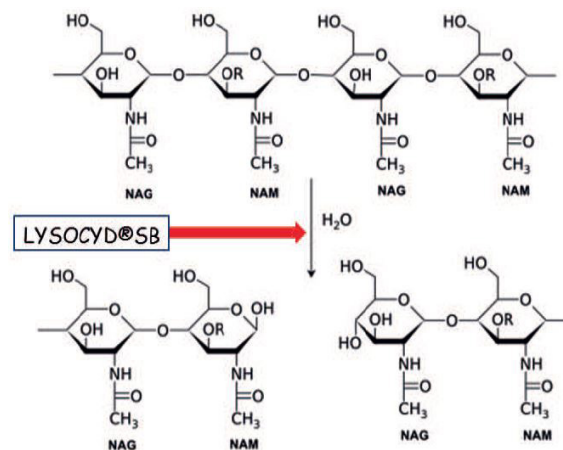
# LYSOCID SB

Antibatterico per birre e bevande al malto a base di lisozima



## → DESCRIZIONE TECNICA

Una contaminazione da batteri lattici (LAB) può generare sapori sgradevoli che alterano la bevibilità della birra a partire da 1 cellula/mL. Le specie *Pediococcus* e *Lactobacillus* sono le maggiori responsabili del deterioramento della birra, possono apparire in birreria in quasi tutte le fasi a freddo, ad esempio negli scambiatori di calore, tubi e collegamenti, riempitrici di birra. Il Lisozima (E1105) è una glicosidasi in grado di idrolizzare i polisaccaridi contenuti nella parete cellulare dei batteri e ha una particolare affinità verso i batteri gram-positivi.

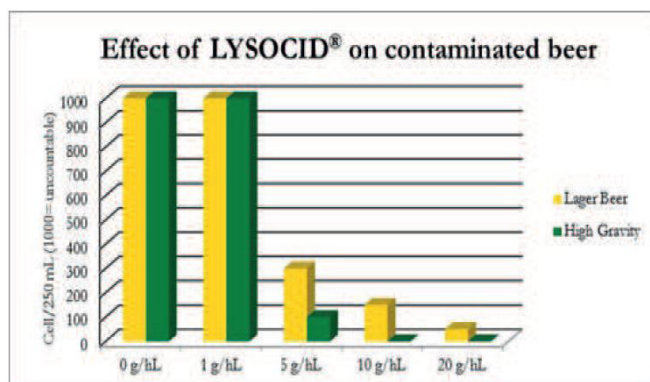


**Lysocid SB**, sviluppato da AEB, è un preparato a base esclusivamente di lisozima naturale, ottenuto dall'albumina d'uovo e consentito quantum satis per il trattamento nella birra e bevande a base di malto secondo i regolamenti europei<sup>(1)</sup>. Numerose prove<sup>(2)</sup> effettuate su birre Lager ed a alta fermentazione, hanno dimostrato che **Lysocid SB** è efficace sui valori di pH del mosto e della birra, ove vi sia un elevato rischio di attacco batterico.

Il dosaggio può variare da 5 a 20 g/hL, a seconda della quantità di LAB nel mosto o birra da trattare. L'utilizzo di **Lysocid SB** è semplice e non ha nessun impatto sulla stabilità della birra (schiuma, limpidezza o colloidale). Può essere quindi considerato un'alternativa alla pastorizzazione o alla microfiltrazione per le birrerie di qualsiasi dimensione.



## LYSOCID SB



Fonte: Convention EBC 2013, Luxembourg

<sup>(1)</sup>Regolamento della Commissione (UE) N°471/2012 di giugno 2012 che rettifica l'Allegato II al Regolamento CE N°1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'utilizzo di Lisozima (E1105) nella birra. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea 5.6.2012 L.14419. Secondo i Regolamenti europei, in caso di utilizzo di lisozima, è necessaria l'indicazione in etichetta. La pastorizzazione non è consentita.

<sup>(2)</sup>Pubblicazione disponibile su richiesta. Protecting Beer Against Lactic Acid Contamination Through the Use of Exogenous Enzyme: Lysozyme, European Brewery Convention 2013, Luxembourg.

### → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lisozima.

### → DOSI D'IMPIEGO

Secondo il Regolamento: quantum satis (quanto basta). Il Servizio Tecnico AEB suggerisce 5-20 g/hL a seconda del grado di contaminazione LAB.

### → MODALITÀ D'USO

Diluire in acqua sterile 1:10, quindi aggiungere al mosto o nel tank della birra.

\* pH fra 2 e 10

\* Temperatura fino a 65°C

Il prodotto può essere utilizzato solo su birre che non verranno sottoposte a pastorizzazione o filtrazione sterile.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 0,500 netti in scatole da kg 1.

Sacchi da kg 5 netti.

