



LYSOCID W

Inibitore della crescita batterica a base di lisozima per mosti e vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Lysocid W è un lisozima di origine naturale, ottenuto dall'albumina d'uovo, che ha la capacità di attaccare e degradare la parete cellulare dei batteri lattici, e più in generale dei batteri gram positivi.

L'impiego preventivo di **Lysocid W**, durante la fase fermentativa, garantisce la totale inibizione dei batteri lattici indigeni, evitando che questi microrganismi determinino la perdita di freschezza e franchezza dei vini. Nel caso di arresti di fermentazione, l'aggiunta immediata di **Lysocid W** evita aumenti di acidità volatile dovuti all'azione batterica sugli zuccheri.

Nei vini pronti per l'imbottigliamento, contenenti acido malico residuo, l'utilizzo di **Lysocid W** abbassa la carica microbica presente, prevenendo lo svolgimento della fermentazione malolattica in bottiglia.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lisozima.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 50 g/hL a seconda dei casi.

Sui mosti per prevenire lo sviluppo dei batteri inquinanti 20-50 g/hL; per bloccare le fermentazioni malolattiche indesiderate 50 g/hL; nei vini con acido malico residuo per evitare alterazioni in bottiglia 10-30 g/hL; per inibire i batteri malolattici al termine della fermentazione malolattica 25 g/hL; nella fermentazione dei vini rossi con macerazione carbonica 10-30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere in mosto o in vino e aggiungere uniformemente alla massa.

Si raccomanda di non aggiungere **Lysocid W** contemporaneamente all'acido metatartarico, in quanto si può avere la formazione di opalescenza.

Dopo l'aggiunta di **Lysocid W** è opportuno verificare la stabilità proteica ed intervenire, eventualmente, con un trattamento a base di bentonite. Per non inibire l'azione del lisozima è opportuno effettuare i trattamenti con bentonite almeno un giorno dopo l'utilizzo di **Lysocid W**.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.

Sacchi da kg 5 netti.

