



LYSOCID W

Inibidor do crescimento bacteriano, à base de lisozima, para mostos e vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Lysocid W é uma lisozima de origem natural, extraída da albumina de ovo, que possui a capacidade de atacar e desagregar a parede celular das bactérias lácticas, e em geral, das bactérias gram-positivas. A aplicação preventiva de **Lysocid W**, durante a fase fermentativa assegura a total inibição das bactérias lácticas indígenas evitando que estes microrganismos determinem a perda de frescura e franqueza dos vinhos.

No caso de paragem de fermentação, a adição imediata de **Lysocid W** evita aumentos de acidez volátil devido à acção bacteriana sobre os açúcares. Nos vinhos prontos para o engarrafamento e que contêm ácido málico residual, a aplicação de **Lysocid W** abate a carga microbiana presente prevenindo o desenvolvimento da fermentação maloláctica na garrafa.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisozima.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 50 g/hL.

Nos mostos para prevenir o desenvolvimento das bactérias contaminantes 20-50 g/hL

Para bloquear as fermentações malolácticas indesejadas 50 g/hL

Nos vinhos com ácido málico residual para evitar alterações na garrafa 10-30 g/hL

Para inibir as bactérias lácticas no final da fermentação maloláctica 25 g/hL

Na fermentação dos vinhos tintos com maceração carbónica 10-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em mosto ou vinho e adicionar uniformemente à massa. Recomenda-se não adicionar **Lysocid W** junto com o ácido metatartárico dado que pode ocorrer a formação de opalescência. Após a adição de **Lysocid W** é aconselhado verificar a estabilidade proteica e, eventualmente, intervir com um tratamento à base de bentonite. Para não inibir a acção da lisozima é conveniente efectuar os tratamentos, com bentonite, pelo menos um dia após a aplicação de **Lysocid W**.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes de 500 g em caixas com 1 Kg

Pacotes com 5 Kg em caixas com 20 Kg

