



LYSOCID W

Lizozim alapú, baktériumok növekedésének gátlója mustokhoz és borokhoz



→ LEÍRÁS

Lysocid W tojásfehérjéből kinyert természetes eredetű lizozim, mely képes a tejbaktériumok, különösen a Gram pozitív baktériumok sejtfalához tapadni és azt lebontani.

Lysocid W megelőzésre történő használata a fermentáció folyamán garantálja az őshonos tejbaktériumok teljes mértékű gátlását, megelőzve a mikroorganizmusok negatív hatását a borok frissességére és illatára. Megakadt erjedés esetén **Lysocid W** azonnali hozzáadásával elkerülhető az illó savasság megemelkedése, mely a baktériumok cukorra gyakorolt hatása miatt alakul ki.

Maradék almasavat tartalmazó palackozásra kész borok esetében **Lysocid W** használata hatástalanítja a mikrobákat ezáltal megelőzi az almasavas erjedést az üvegben.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Lizozim.

→ ADAGOLÁS

5-50 g/hl eseteiktől függően.

Mustoknál a fertőző baktériumok kialakulásának megelőzésére 20-50 g/hl; a nem kívánt almasavas erjedés megállítására 50 g/hl; maradék almasavval rendelkező borok palackozásánál 10-30 g/hl; almasav baktériumok gátlására az almasavas erjedés befejeztével 25 g/hl, szén-dioxiddal történő maceráció esetén vörösborok erjesztésénél 10-30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel mustban vagy borban és adjuk egyenletesen a kezelendő termékhez.

Vigyázat, **Lysocid W** hozzáadása soha ne történjen metaborkőssavval egyidőben, mert opálosodást okozhat.

Lysocid W hozzáadását követően győződjünk meg a fehérje stabilitásról, esetleg alkalmazzunk bentonitos kezelést. A bentonitos kezelést legalább egy nappal a **Lysocid W** hozzáadása után végezzük, hogy ne csökkentjük hatásfokát.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

