



LYSOCID W

用于葡萄汁和葡萄酒抗菌处理的溶菌酶



→ 技术描述

Lysocid W 是天然溶菌酶，从蛋清中提取，具有攻击和降解乳酸菌细胞壁及革兰氏阳性细菌的能力。

Lysocid W 可以作为预防性使用，在发酵阶段使用，可以确保抑制野生乳酸菌，避免这些微生物导致葡萄酒的新鲜度和纯净口感下降。如果在发酵停滞阶段，添加 **Lysocid W** 可以消除细菌，防止其对糖的作用而导致挥发性酸的增加。

对于准备装瓶的葡萄酒，如果还残留苹果酸，使用 **Lysocid W** 可以减少微生物风险，防止在瓶中发生苹果酸乳酸发酵。

→ 产品组成和技术特性

溶菌酶

→ 用量

5 - 50 g/hL 根据实际需求添加。

20-50 g/hL 用于葡萄汁防止微生物风险；为防止野生乳酸菌 50 g/hL；对于即将罐装的葡萄酒 10-30 g/hL；用于终止苹果酸乳酸的过程 25 g/hL；二氧化碳浸渍法发酵的葡萄酒 10-30 g/hL。

→ 使用方法

溶解在葡萄汁或葡萄酒中，然后均匀添加。

建议 **Lysocid W** 不要与酒石酸同时添加，防止产生乳化现象。

添加 **Lysocid W** 后应检测蛋白质稳定性并采取相应措施，或使用皂土处理。为了不抑制 **Lysocid W** 溶菌酶的作用，皂土应至少在使用后一天添加。

→ 储存及包装

储存在避光避热阴凉干燥的地方。

500 g 每包

5 kg 袋装

