

LISOZIMA

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

La actividad enzimática de LISOZIMA rompe la membrana celular de las bacterias Gram+ (ej.: lactobacillus); LISOZIMA es un eficaz coadyuvante biotecnológico alternativo a las técnicas tradicionales (frío, SO₂, filtración) para la correcta gestión microbiológica de los mostos y vinos, desde la fermentación hasta el embotellado pasando por el almacenamiento.

LISOZIMA es un preparado enzimático puro en forma granular, obtenido de albúme de huevo. LISOZIMA está recomendado para:

- ⇒ Prevenir el picado láctico y la "fermentación maloláctica" espontánea por las bacterias indígenas
- ⇒ Facilitar la fermentación alcohólica reduciendo el efecto antagonista de las bacterias lácticas con respecto a las levaduras sobre las que no ejerce ningún efecto inhibitorio
- ⇒ Reducir las cantidades de SO₂

LISOZIMA no contiene Organismos Genéticamente Modificados.

MODO DE EMPLEO

Disolver LISOZIMA en una proporción 1:10 en agua fría, mejor si está decaída, a una temperatura de 20 °C, esperar 45 minutos y homogeneizar nuevamente la solución. Añadir LISOZIMA al mosto o al vino y efectuar una adecuada homogeneización. LISOZIMA actúa en 24-48 horas.

DOSIS:

- ⇒ Mostos: 25 g/hL
- ⇒ Vinos nuevos: 50 g/hL (dosis máx. admitida) si se quiere evitar la FML
- ⇒ Pre-embotellado: de 15 a 25 g/hL

No use bentonita junto con LISOZIMA. En los vinos tintos ricos en tanino, considere dosis más elevadas. Conviene tener en cuenta el aporte proteico de LISOZIMA (la enzima es una proteína) y el consiguiente riesgo de una potencial inestabilidad proteica en el vino.

ENVASES

Paquetes de 0,5 - 5 Kg

Consérvese en lugar fresco (5-15 °C) y seco durante máx. 24 meses en su envase original cerrado.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.