

BACTOLYSE

Präparat aus reinem Lysozym

VERZÖGERUNG ODER BLOCKIERUNG DER MALOLAKTISCHEN GÄRUNG BLOCKIERUNG DES MILCHSÄURESTICHS BAKTERIENSTABILITÄT NACH DER MALOLAKTISCHEN GÄRUNG

EIGENSCHAFTEN

- ◆ Die Kontrolle über die Milchsäurebakterien wird im allgemeinen über Schwefeldioxid (SO₂) sichergestellt. Seine Wirksamkeit und Vielseitigkeit (Oxidationshemmer, Antiseptikum, ...) scheinen bei der modernen Weinbereitung unbestritten zu sein; das SO₂ offenbart jedoch seine Grenzen bei der Wirkung gegen die Milchsäurebakterien bei erhöhtem pH-Wert. Außerdem übt die Weltgesundheitsbehörde Druck aus, um deren Dosen zu verringern. Von daher erklärt sich die Bedeutung des Produkts **BACTOLYSE**, das synergetisch mit dem SO₂ wirkt und sehr aktiv bei erhöhtem pH-Wert ist.
- ◆ **BACTOLYSE** ist ein gereinigtes Präparat auf der Basis von Lysozym, einem Enzym, das natürlich im Eiweiß vorkommt und daraus entnommen wurde. Lysozym findet bereits im Nahrungsmittelbereich starke Verwendung, insbesondere im Bereich der Milchverarbeitung.
- ◆ Dieses Zusetzen eines natürlichen Produkts kann mehrere Ziele verfolgen:
 - Blockierung (vorübergehend) der malolaktischen Gärung (M.L.G.)
 - Verschiebung der Ingangsetzung der malolaktischen Gärung, damit sie erst nach dem Ende der alkoholischen Gärung stattfindet.
 - Blockierung der Aktivität der Milchsäurebakterien im Falle eines Abbruchs der alkoholischen Gärung, um einen Milchsäurestich zu verhindern.
 - Mikrobiologische Stabilisierung der Weine nach der malolaktischen Gärung und somit Reduzierung der zum Haltbarmachen eingesetzten SO₂-Dosis (ein maßvolles Zusetzen von SO₂ bleibt notwendig, denn **BACTOLYSE** hat weder oxydationshemmende Wirkung noch irgendeine Wirkung gegen die Hefen und die Essigsäurebakterien) (1).
- ◆ **BACTOLYSE** wirkt im wesentlichen auf die Milchsäurebakterien (Bakterien Gram+).
- ◆ **BACTOLYSE** hat praktisch keine Wirkung auf die Essigsäurebakterien. Es hat keinerlei Einfluss auf die Kinetik der alkoholischen Gärung. Es hat keinerlei Änderung des organoleptischen Profils der Weine zur Folge (2).

DOSIERUNG

- ◆ Verzögerung der M.L.G.:
 - 10 g/hl Endmenge bei Kohlensäuremischung – Einsatz bei der Fassfüllung.
 - 20 g/hl Endmenge bei entrappter Ernte..... – Einsatz während der A.G. (Gewicht bei 1030).
- ◆ Blockierung der M.L.G. : 30 bis 50 g/hl..... – Bei uns nachfragen.
- ◆ Blockierung des Milchsäurestichs: 25 g/hl Wein – vorzugsweise nach Abstich.
- ◆ Stabilisierung nach M.L.G. : 20 g/hl Wein – sofort ab dem Ende der MLG.
- ◆ Champagnerverfahren : – Bei uns nachfragen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ **BACTOLYSE** im Verhältnis 1 :10 in Wasser (ungefähr 20°C) auflösen, **ohne zu rühren**. 1 Stunde stehen lassen und dann erst sehr vorsichtig homogenisieren.
- ◆ Der zu behandelnden Menge zugeben und **dabei auf eine perfekte Verteilung achten (Überprüfung der Schönung)**. Wird diese Regel nicht beachtet, kann die Behandlung völlig unwirksam sein.
- ◆ **BACTOLYSE** wirkt in den Stunden nach dem Zusetzen (Achtung, seine Wirkung ist nicht permanent wie die des freien SO₂).
- ◆ Durch den Einsatz von **BACTOLYSE** kann man die Dosen von SO₂ zwar vermindern; das Präparat ersetzt es jedoch nicht. Es ist ratsam, gleichzeitig Schwefeldioxid wegen der oxydationshemmenden Wirkung zuzugeben (in kleinen Dosen).
- ◆ **WARNUNG:** Es wird geraten, kein Bentonit zur gleichen Zeit einzusetzen, wenn man **BACTOLYSE** einsetzt (das Enzym wird adsorbiert, fällt mit der Bentonit aus und ist nicht schnell nicht mehr aktiv).
- ◆ Vom Zusetzen von Metaweinsäuren und Taninen wird bei Weißweinen, die mit Lysozym behandelt sind, strengstens abgeraten (wegen sofortiger Trübung). Die Behandlung mit Lysozym darf nicht in den Tagen vor der Flaschenabfüllung vorgenommen werden, denn die Behandlung ruft vor allem bei Rotweinen ein leichtes Ausflocken hervor; man muss dann das Ausfällen der Flocken abwarten, bevor man filtert und den Wein auf Flaschen zieht.
- ◆ Bei Weiß- und Roséweinen muss man besonders auf die Proteinstabilisierung achten. Die Verwendung von Lysozym kann nämlich bei den gewöhnlichen Kontrolltests diese Instabilität erhöhen (Bentotest, Wärmeprüfung, TCA). Bitte bei uns nachfragen, um die geeignete Methode für Ihren Wein zu erhalten.

GESETZGEBUNG

- ◆ Gesetzlich zulässige Maximaldosierung: 50 g/hL.
- ◆ Önologisches Produkt auf Eibasis. In einigen Ländern und vor allem in der Europäischen Union(ab dem 31.Mai 2009) erfordert der Einsatz eine spezifische Kennzeichnung auf dem Etikett. Dies Bezieht sich auf die gültigen Vorschriften.

VERPACKUNG

- ◆ Beutel 1 kg - Karton 20 X 1 kg.

LAGERUNG

- ◆ Die Lagertemperatur sollte zwischen 3°C und 25°C liegen.
- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt, an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

- ◆ **BACTOLYSE ist als gesundheitsschädlich (Xn) eingestuft.**
R42 : kann durch Einatmen zu Sensibilisierung führen.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) - V.GERBAUX et Col. – CTIVV, Unité de Beaune : Utilisation du lysozyme en œnologie.
- (2) - P.COTTEREAU – ITV Sicarex Beaujolais – Utilisation du lysozyme pour son activité Anti- bactérienne. Mondiviti, décembre 1998.
- (3) - C. Gerland, V. Gerbaux, A. Villa – Le lysozyme, nouvel outil biotechnologique pour maîtriser les bactéries lactiques. ROEB n°93S, 1999 .