



BACTOLYSE LYSOZYME

Gereinigtes Präparat auf Lysozymbasis. Dieses Enzym kommt von Natur aus in Eiweiß vor und wird auch aus diesem gewonnen. Lysozym kommt bereits in hohem Maß in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz, insbesondere im Milchsektor.



Verzögerung oder Hemmung des biologischen Säureabbaus

Hemmung des Milchsäurestichs

Bakterielle Stabilisierung nach dem BSA



GUT ZU WISSEN!

Die Steuerung der Milchsäurebakterien wird in der Regel über Schwefeldioxid (SO₂) erzielt. Obwohl dessen Effizienz und Mehrfachwirkung (oxidationshemmend, keimtötend etc.) in der aktuellen Weinbereitung unbestritten scheint, wirkt SO₂ bei hohem pH-Wert jedoch nur begrenzt auf Milchsäurebakterien. Zudem drängt die Weltgesundheitsorganisation darauf, dessen Dosage zu verringern.

Hierin liegt der Vorteil von **BACTOLYSE LYSOZYME**: Es wirkt mit SO₂ zusammen und ist bei hohem pH-Wert sehr wirksam.



VERPACKUNG



500 G



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.



DOSIERUNG

Verzögerung des BSA:

- **10 g/hL** auf das Endvolumen bei der Kohlensäuremischung --> Behandlung beim Einfüllen in den Tank
- **20 g/hL** auf das Endvolumen bei abgebeertem Lesegut --> Behandlung während der Vergärung (Dichte um 1030)

Hemmung des BSA:

30 bis 50 g/hL --> Kontaktieren Sie uns

Hemmung des Milchsäurestichs:

25 g/hL Wein --> Vorzugsweise nach dem Abstich

Stabilisierung nach dem BSA:

20 g/hL Wein --> Nach dem Abschluss

Champagner-Methode: Kontaktieren Sie uns

Gesetzlich zulässige Höchstdosis: 50 g/hL
Das Lysozym stammt aus Ei.



ÖNOLOGISCHE ZIELE

- (Vorübergehende) Hemmung des biologischen Säureabbaus (BSA).
- Verzögerung des BSA-Starts, damit dieser erst nach der alkoholischen Gärung einsetzt.
- Hemmung der Aktivität der Milchsäurebakterien bei einer Gärstockung, um einen Milchsäurestich zu verhindern.
- Mikrobiologische Stabilisierung der Weine nach dem BSA, was die zur Konservierung verwendete SO₂-Dosage verringert (eine moderate SO₂-Zufuhr ist dennoch notwendig, da **BACTOLYSE LYSOZYME** weder oxidationshemmend ist, noch eine hemmende Wirkung auf Hefen und Essigsäurebakterien hat).
- Verzögerung der Schwefelung am Ende des BSA bei der Rotweinbereitung, wodurch die Farbe dieser Weine besser gewahrt bleibt.

Im Wein wirkt **BACTOLYSE LYSOZYME** hauptsächlich auf die Milchsäurebakterien (grampositive Bakterien).

BACTOLYSE LYSOZYME hat praktisch keine Wirkung auf die Essigsäurebakterien. Es hat keinen Einfluss auf die Gärkinetik. Es bewirkt keine Veränderung des sensorischen Profils der Weine.



GEBRAUCHSHINWEISE

1. **BACTOLYSE LYSOZYME** ohne zu rühren in einer Menge Wasser (Temperatur zirka 20 °C) auflösen, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht. 1 Stunde ruhen lassen, dann vorsichtig durchmischen.
2. Zum zu behandelnden Gebinde geben und dabei auf eine homogene Verteilung achten (Zuführhahn). Werden diese Vorschriften missachtet, kann dies zur Folge haben, dass die Behandlung vollkommen wirkungslos ist.

BACTOLYSE LYSOZYME wirkt in den Stunden unmittelbar nach seiner Zugabe (Achtung: Seine Wirkung ist nicht remanent wie die von freiem SO₂).

BACTOLYSE LYSOZYME ermöglicht zwar eine Reduzierung der SO₂-Dosage, es ersetzt diese aber nicht. Es empfiehlt sich daher die gleichzeitige Zufuhr von Schwefeldioxid (in geringer Dosage) aufgrund seiner oxidationshemmenden Wirkung.

Bien vérifier qu'il ne reste pas de lysozyme résiduel dans le vin en cas de traitement de celui-ci avant tout traitement au PAK sous peine de précipitation.



1) Keine gleichzeitige Behandlung mit Bentonit und **BACTOLYSE LYSOZYME**. Das Enzym wird dann nämlich vom Bentonit adsorbiert und schnell unwirksam.

2) Auf mit Lysozym behandelte Weine darf keine Zufuhr von Metaweinsäure und Tanninen erfolgen. Es käme sofort zu Trübungen, außer wenn die notwendige Schönung vorgenommen wurde, um den Restgehalt an Lysozym zu entfernen.



3) Vermeidung einer Lysozym-Behandlung bei der Abfüllung. Denn dann könnte es später auf der Flasche zu einer leichten Ausflockung kommen.

4) Vorbeugung des drohenden Auftretens von Trübungen in mit Naturkork verschlossenen Flaschen durch Entfernung des Lysozymrückstands oder durch Einsatz von Kunststoff-Korken. Denn bereits eine geringe aus dem Naturkork freigesetzte Tanninmenge könnte mit dem Lysozymrückstand reagieren und somit zu einer Ausfällung führen.



5) Durchführung einer speziellen Entfernung des Lysozymrückstands vor der klassischen Eiweißstabilisierung:

- Der Lysozymrückstand kann nämlich zu einer Eiweißinstabilität führen. Das Lysozym reagiert übrigens mit den üblichen Testverfahren zur Prüfung der Eiweißstabilität (Bentotest, Wärmetest, Trichloressigsäure-Test).
- Die Entfernung des Lysozymrückstands ermöglicht anschließend den klassischen Einsatz der Testverfahren zur Prüfung der Eiweißstabilität. Sie ermöglicht auch die Zugabe von Metaweinsäure, Tanninen bzw. den Einsatz von Naturkork ohne die Gefahr einer späteren Trübung.

Das Labor von Martin Vialatte® hat einen speziellen Schnelltest entwickelt, um den Restgehalt an Lysozym zu bestimmen und zu entfernen. > Kontaktieren Sie uns und wir beraten Sie bezüglich der für Ihren Wein geeignetsten Behandlung.



- 1) Bei der Vinifikation von Pinot Noir ist die Zugabe von **BACTOLYSE LYSOZYME** auf das Lesegut oder während der Vergärung zu vermeiden. Denn bei Beeren mit geringem Polyphenol-Gehalt kann sich Lysozym negativ auf die Farbe auswirken. Bei dieser Rebsorte ist **BACTOLYSE LYSOZYME** vorzugsweise nach der Endvergärung einzusetzen, um den BSA-Start zu verzögern bzw. nach dem BSA, um die Schwefelung zu verzögern. Diese beiden Anwendungen wirken sich positiv auf die Wahrung der Farbe aus.
- 2) Vor der Beimpfung eines mit **BACTOLYSE LYSOZYME** behandelten Rotweins mit Milchsäurebakterien ist dieser unbedingt 3 bis 5 Tage nach der Lysozym-Behandlung vom Trub abziehen. Der im Trub enthaltene Lysozymrückstand könnte nämlich die Wirksamkeit der Bakterien-Beimpfung verringern.
- 3) Vermeidung der Zufuhr von Metaweinsäure auf mit Lysozym behandelte leichte Rotweine (Gesamtpolyphenol-Index < 50). Es könnte wie bei Weiß- und Roséweinen zu einer Trübung kommen.
- 4) Vermeidung einer Lysozym-Behandlung bei der Abfüllung. Denn dann könnte es später auf der Flasche zu einer leichten Ausflockung kommen.

Warnhinweise:

*Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.*