



BACTOLYSE LYSOZYME

Preparación purificada a base de lisozima, una enzima presente de forma natural en la clara de huevo y que se extrae a partir de ella. La lisozima es una sustancia ampliamente utilizada en la industria alimentaria, especialmente en el sector lácteo.



Retrasa o bloquea la fermentación maloláctica

Bloquea el picado láctico

Estabilización bacteriana después de la fermentación maloláctica



ES BUENO SABER...

El control sobre las bacterias lácticas se realiza generalmente usando dióxido de azufre (SO₂). Sin embargo, aunque su eficacia y múltiples propiedades (antioxidante, antiséptico...) parecen indiscutibles en las vinificaciones actuales, el SO₂ presenta limitaciones en su acción contra las bacterias lácticas a pH alto. Además, hay también una cierta presión desde la Organización Mundial de la Salud para disminuir sus dosis.

De ahí el interés de **BACTOLYSE LYSOZYME**, un producto que actúa en sinergia con el SO₂, y que es muy activo a pH alto.



PRESENTACIÓN



500 G



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.



DOSIS

Para retrasar la FML:

- **10 g/hL** sobre el volumen final en maceración carbónica --> Tratamiento en el encubado.
- **20 g/hL** sobre el volumen final en uvas despalilladas --> Tratamiento en el transcurso de la FA (densidad alrededor de 1030).

Para bloquear la FML:

30 a 50 g/hL --> Consúltenos.

Para bloquear el picado láctico:

25 g/hL de vino --> Preferentemente después de descubrir.

Para estabilizar después de la FML:

20 g/hL de vino --> Al terminar la FML.

En el método champenoise: consúltenos.

Méthode traditionnelle : Nous consulter.

Dosis máxima legal: 50 g/hL.
La lisozima se obtiene del huevo.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Bloquear temporalmente la fermentación maloláctica (FML).
- Retrasar el inicio de la fermentación maloláctica para que no tenga lugar hasta que haya finalizado la fermentación alcohólica.
- Bloquear la actividad de las bacterias lácticas en caso de una parada de fermentación alcohólica, y así evitar el picado láctico.
- Estabilizar microbiológicamente el vino después de la fermentación maloláctica y reducir la dosis de SO₂ utilizada para su conservación. (Un aporte moderado de SO₂ sigue siendo necesario ya que **BACTOLYSE LYSOZYME** no posee ninguna acción antioxidante ni inhibidora de las levaduras o las bacterias acéticas).
- Retrasar el sulfitado al final de la fermentación maloláctica en la vinificación de tintos, contribuyendo de esta manera a una mejor conservación del color del vino.

La acción de **BACTOLYSE LYSOZYME** en el vino se centra principalmente en las bacterias lácticas (bacterias Gram +). Prácticamente no tiene ningún efecto sobre las bacterias acéticas. No afecta la cinética de la fermentación alcohólica, y no modifica el perfil organoléptico del vino.



MODO DE EMPLEO

1. Disolver **BACTOLYSE LYSOZYME** en 10 veces su peso de agua (temperatura alrededor de 20 °C), sin agitar. Dejar reposar durante 1 hora y mezclar suavemente.
2. Añadir al volumen a tratar, asegurando una buena homogeneización (racor para clarificantes). El incumplimiento de esta regla puede hacer que el tratamiento sea totalmente ineficaz.

BACTOLYSE LYSOZYME actúa en las horas posteriores a su adición. (Atención: su acción no es persistente como la del SO₂ libre).

Aunque **BACTOLYSE LYSOZYME** permite reducir las dosis de SO₂, no lo reemplaza. Por lo tanto, se recomienda añadir de manera simultánea dióxido de azufre por su acción antioxidante (en dosis limitadas).

Asegúrese de que no quede lisozima residual en el vino si éste va a ser tratado con PAK ya que podría dar lugar a una precipitación.



- 1) No trate el vino con bentonita al mismo tiempo que con **BACTOLYSE LYSOZYME**. La enzima sería adsorbida por la bentonita y dejaría rápidamente de ser activa.
- 2) No añada ácido metatartárico ni taninos a un vino tratado con lisozima. Se formaría inmediatamente un enturbiamiento, a no ser que se haya realizado un tratamiento para eliminar la lisozima residual.
- 3) Evite el tratamiento con lisozima en el embotellado ya que más adelante podría tener lugar una ligera floculación en las botellas.
- 4) Si utiliza tapones de corcho, evite el riesgo de enturbiamiento eliminando la lisozima residual. Una pequeña liberación de los taninos del corcho podría reaccionar con la lisozima residual y provocar la formación de un precipitado. Otra opción es el uso de tapones sintéticos.



5) Previamente a la estabilización proteica clásica, lleve a cabo la eliminación específica de la lisozima residual:

- La lisozima residual puede ser responsable de una inestabilidad proteica. Está comprobado que da positivo en los tests de estabilidad proteica habituales (Bentotest, test de calor, TCA).
- La eliminación de la lisozima residual permite después sacar provecho de la manera habitual a los tests de estabilidad proteica. También permite la adición de ácido metatartárico, de taninos e incluso el uso de tapones de corcho, sin el riesgo de aparición de un enturbiamiento en el vino.

El Laboratorio Martin Vialatte® ha puesto a punto un test rápido y específico para evaluar y eliminar la lisozima residual. > Consúltenos para que podamos asesorarle sobre el tratamiento más adecuado para su vino.



- 1) En la vinificación de la variedad Pinot Noir evite el uso de **BACTOLYSE LYSOZYME** en las uvas o durante la fermentación alcohólica. Es poco rica en polifenoles y el efecto de la lisozima podría ser negativo sobre el color. Es preferible la adición de **BACTOLYSE LYSOZYME** al finalizar la fermentación alcohólica, para retrasar el desarrollo de la fermentación maloláctica, o incluso al final de la fermentación maloláctica, para retrasar el sulfitado. Estas dos aplicaciones son, efectivamente, favorables para la protección del color.
- 2) Antes de inocular bacterias lácticas en un vino tinto tratado con **BACTOLYSE LYSOZYME** es necesario trasegarlo y separarlo de sus lías entre los 3 y 5 días después del tratamiento con lisozima. La lisozima residual contenida en las lías podría disminuir la eficacia de la inoculación de las bacterias.
- 3) Evite la adición de ácido metatartárico en los vinos tintos ligeros (IPT < 50) tratados con lisozima. Al igual que en los vinos blancos y rosados, podría formarse un enturbiamiento.
- 4) Evite el tratamiento con lisozima en el embotellado ya que más adelante podría tener lugar una ligera floculación en las botellas.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.