



# BACTOLYSE LYSOZYME

Preparação purificada à base de lisozima, uma enzima naturalmente presente na clara de ovo e extraída a partir dela. A lisozima é amplamente utilizada no setor agro-alimentar, particularmente no sector de produtos lácteos.



Retardamento ou bloqueio da fermentação maloláctica

Bloqueio da "piqûre" láctica

Estabilização bacteriana após a fermentação maloláctica



## É BOM SABER!

O controle das bactérias lácticas é geralmente obtido através do dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>). No entanto, se a sua eficácia e a sua pluralidade de ação (antioxidante, anti-séptico ...), parecem incontestáveis na produção atual do vinho, o SO<sub>2</sub> tem limites na sua ação contra as bactérias do ácido láctico com pH alto. Além disso, existe uma pressão da parte da Organização Mundial de Saúde para reduzir as doses.

Daí o interesse do **BACTOLYSE LYSOZYME**, um produto que atua em sinergia com o SO<sub>2</sub>, e muito ativo em pH alto.



## DOSAGEM

### Retardamento da F.M.L.:

- **10 g/hL** sobre o volume final em maceração carbônica --> Tratar na encubagem.
- **20 g/hL** sobre o volume final na colheita desengaçada --> Tratar no decorrer da FA (Densidade próxima de 1030).

### Blocagem da F.M.L.:

- **30 a 50 g/hL** --> Nos consultar.

### Blocagem da "piqûre" láctica:

- **25 g/hL de vinho** --> De preferência, após a trasfega.

### Estabilização após F.M.L.:

- **20 g/hL de vinho** --> Logo no final.

### Método Tradicional (Champenoise): Nos consultar.

**Dose máxima legal: 50 g/hL.**  
A lisozima é de origem do ovo.



## EMBALAGEM



**500 G**



## CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.  
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento*



## OBJECTIVOS ENOLÓGICOS

- Bloquear (momentaneamente) a fermentação maloláctica (F.M.L.).
- Adiar o início da fermentação maloláctica para que ela intervenha somente após o final da fermentação alcoólica.
- Bloquear a atividade das bactérias do ácido láctico, no caso de interrupção da fermentação alcoólica, a fim de evitar uma “piqûre” láctica (alteração microbiana).
- Estabilizar microbiologicamente os vinhos após a fermentação maloláctica e assim reduzir a dose de SO<sub>2</sub> usada na conservação (um acréscimo moderado de SO<sub>2</sub> é ainda se faz necessário, pois o **BACTOLYSE LYSOZYME** não tem ação antioxidante, nem ação inibidora, em relação as leveduras e as bactérias acéticas)
- Adiar a sulfatagem no final da fermentação maloláctica no que concerne a vinificação de tintos e, com isso, contribuir para uma melhor conservação da cor do vinho.

No vinho a ação de **BACTOLYSE LYSOZYME** atua principalmente sobre as bactérias lácticas. **BACTOLYSE LYSOZYME** não tem praticamente nenhuma ação sobre as bactérias acéticas. Não tem nenhuma influência na cinética da fermentação alcoólica. Não provoca qualquer modificação no perfil organoléptico do vinho.



## INSTRUÇÕES DE USO

1. Dissolver **BACTOLYSE LYSOZYME** em 10 vezes o seu peso de água (temperatura cerca de 20°C) e sem mexer. Deixar repousar 1 hora antes de homogeneizar cuidadosamente.
2. Incorporar ao volume a ser tratado, garantindo uma distribuição homogênea (conexão da colagem). O não comprimento desta regra pode resultar em ineficiência total do tratamento.

**BACTOLYSE LYSOZYME** atua nas horas seguintes à sua incorporação (atenção, sua ação não é remanescente como a do SO<sub>2</sub> livre).

Se **BACTOLYSE LYSOZYME** reduz as doses de SO<sub>2</sub>, ele não o substitui. Então, recomenda-se adicionar simultaneamente o dióxido de enxofre pela sua ação antioxidante (em doses limitadas).

**Verifique se não existe lisozima residual no vinho se este for tratado antes de qualquer tratamento com PAK sob pena de precipitação.**



- 1) Não tratar com bentonita ao mesmo tempo que **BACTOLYSE LYSOZYME**. A enzima seria de fato adsorvida pela bentonita e se tornaria rapidamente inativa.
- 2) Proibir a adição de ácido metatartárico e de taninos nos vinhos tratados com lisozima. Um distúrbio se formaria imediatamente, a menos que se tenha efetuado a colagem necessária para eliminar a lisozima residual.
- 3) Evitar o tratamento com lisozima no engarrafamento. De fato, uma leve floculação pode ocorrer mais tarde na garrafa.
- 4) Prevenir o risco do distúrbio nos vinhos com rolha de cortiça, optando pela eliminação da lisozima residual ou utilizando rolhas com matéria sintética. Uma fraca libertação dos taninos da rolha pode de facto reagir com a lisozima residual e provocar a formação de uma precipitação.

VINHO  
BRANCO

5) Optando pela eliminação específica da lisozima residual, antes da estabilização proteica convencional:

- A lisozima residual pode ser responsável pela instabilidade proteica. Reage com os testes usuais de estabilidade proteica (Bentotest, teste térmico, TCA.)
- A eliminação da lisozima residual, torna possível, a seguir, a exploração de forma convencional os testes de estabilidade proteica. Ele, também, permite adicionar o ácido metatartárico, taninos ou ainda de colocar rolhas de cortiça sem nenhum risco de distúrbios posteriores.

VINHO  
ROSÉ

*Um teste rápido e específico foi desenvolvido pelo Laboratório Martin Vialatte®, para estimar e eliminar a lisozima residual. > Consulte-nos para obter aconselhamento sobre o tratamento mais adaptado para o seu vinho.*

1) No que concerne a vinificação do Pinot Noir, evitar a adição de **BACTOLYSE LYSOZYME** na colheita, ou durante a fermentação alcoólica. De facto, nesta uva pobre em polifenóis, o impacto da lisozima pode ser negativo em relação à cor. Privilegiar para esta variedade de uva, a adição de **BACTOLYSE LYSOZYME** no final da fermentação alcoólica, para retardar o processo da fermentação malolática, ou no final da fermentação malolática para retardar a sulfatagem. Estas duas aplicações são favoráveis para a preservação da cor.

VINHO  
TINTO

2) Antes de inocular em bactérias de ácido láctico, em um vinho tinto tratado com **BACTOLYSE LYSOZYME**, é necessário proceder a uma trasfega para separar as suas borras, isso 3 a 5 dias após o tratamento com lisozima. A lisozima residual contida nas borras pode reduzir a eficiência da inoculação bacteriana.

3) Evitar a adição de ácido metatartárico nos vinhos tintos leves (IPT<50), tratados com lisozima. Tanto para os vinhos brancos e rosés, um distúrbio poderia se formar.

4) Evitar o tratamento com lisozima no engarrafamento. De fato, uma leve floculação poderá ocorrer mais tarde na garrafa.

#### Precauções de utilização :

*Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.*

*Utilizar conforme a regulamentação em vigor.*