



BACTOLYSE LYSOZYME

это очищенный препарат на основе лизоцима, фермента, полученного из яичного белка, где он содержится естественным образом. Лизоцим часто применяется в сельскохозяйственном производстве, в частности в производстве молока.



**Блокировка
молочной горечи**

**Задержание или
блокировка
яблочно-молочного
брожения**

**Бактериальная
стабильность после
яблочно-молочного
брожения**



Хорошо знать!

Контроль молочных бактерий достигается, главным образом, с помощью сернистого ангидрида (SO₂). Тем не менее, если его эффективность и многофункциональность при применении в виноделии (антиоксидант, антисептик...) кажутся неоспоримыми, SO₂ имеет определенные ограничения в действии против молочных бактерий при повышенном pH. К тому же, Всемирная Организация Здравоохранения настаивает на уменьшении его дозировок.

В данной ситуации возникает интерес использования **BACTOLYSE LYSOZYME**, очень активного препарата при высоком pH, действующего вместе с SO₂.



УПАКОВКА



500 Г



ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов.

Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.



ДОЗИРОВКА

Отсрочка ЯМБ :

- **10 г / гл** на итоговый объем, находящийся на углекислотной мацерации --> обрабатывать при заполнении емкости.
- **20 г/гл** на итоговый объем винограда без гребня --> Обрабатывать во время Спиртового Брожения (Плотность около 1030).

Блокировка ЯМБ :

- **30 - 50 г / гл** --> Проконсультироваться с нами

Блокировка молочной горечи :

- **25 г/гл вина** --> Преимущественно, после слива вина.

Стабилизация после ЯМБ :

- **20 г / гл вина** --> после окончания ЯМБ.

Шампанский метод: Проконсультироваться с нами.

Максимальная разрешенная доза: 50 г/гл Лизоцим полученный из яйца.



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Блокировать (моментально) яблочно-молочное брожение (ЯМБ)
- Препятствовать ЯМБ, чтобы оно началось только после спиртового брожения.
- Блокировать активность молочных бактерий в случае остановки спиртового брожения, чтобы избежать молочной горечи.
- Добиться микробиологической стабильности вин после ЯМБ и таким образом сократить дозировку SO₂, используемого в качестве консерванта (умеренное внесение SO₂ по-прежнему будет необходимо, потому что BACTOLYSE LYSOZYME не является антиоксидантом или ингибитором дрожжей и уксусных бактерий)
- Позже вносить серу в конце ЯМБ при производстве красных вин, что позволяет сохранять их цвет.

В вине **BACTOLYSE LYSOZYME** оказывает воздействие на молочные бактерии. **BACTOLYSE LYSOZYME** не влияет на уксусные бактерии. Нет никакого воздействия на кинетику спиртового брожения. Также, препарат не влечет изменений органолептических свойств вина.



ПРИМЕНЕНИЕ

1. Растворить **BACTOLYSE LYSOZYME** в воде в пропорции 1 к 10 (температура около 20°C), не перемешивать. Подождать 1 час и аккуратно привести в однородное состояние.
2. Добавить в обрабатываемый объем, обеспечить равномерное распределение (насадка для оклейки). Несоблюдение этих правил может сделать оклейку неэффективной.

BACTOLYSE LYSOZYME действует в течение нескольких часов после внесения (внимание, его действия не является остаточным, как действие свободного SO₂). Если **BACTOLYSE LYSOZYME** позволяет сократить дозировки SO₂, но не заменяет полностью. Таким образом, рекомендуется добавлять его сразу с сернистым ангидридом.

Убедитесь, что в вине не осталось остаточного лизоцима, если его обработать перед любой обработкой ПАК под штрафом осадков.



1) Не обрабатывать бентонитом совместно с **BACTOLYSE LYSOZYME**. Бентонит абсорбирует фермент, который станет неактивным.

2) Исключить внесение метавинной кислоты и танинов в вина, обработанные лизоцимом. Образуется мутный осадок, будет необходима оклейка для удаления остаточного лизоцима.

3) Избегать обработку лизоцимом при розливе. В бутылке могут образовываться хлопья.

4) Предупреждать риск образования мутного осадка в винах, закупоренных натуральной пробкой: удалять остаточный лизоцим или использовать пробки из синтетического материала. Танин, даже в малом количестве выделенный из натуральной пробки, может вступить в реакцию с остаточным лизоцимом и образовать осадок.



- 5) Удалять остаточный лизоцим перед классической стабилизацией против белка:
- Остаточный лизоцим может повлечь белковую нестабильность. Он реагирует с обычными тестами на протеиновую неустойчивость (Bentotest, тест при повышенной температуре, ТСА).
 - Удаление остаточного лизоцима позволяет затем использовать классические тесты на протеиновую устойчивость. К тому же, можно будет добавлять метавинную кислоту, танины и использовать натуральную пробку без риска возникновения мутного осадка.

Лабораторией Martin Vialatte® был разработан быстрый тест, который позволяет определить количество и удалить остаточный лизоцим. > Свяжитесь с нами для получения советов по обработке ваших вин.

1) В рамках производства вин из Пино Нуар избегать добавление **BACTOLYSE LYSOZYME** на виноград или в течение спиртового брожения. Виноград этого сорта не богат полисахаридами. В этом случае лизоцим может оказать негативное влияние на цвет. Для данного сорта предусмотреть внесение **BACTOLYSE LYSOZYME** после спиртового брожения, чтобы отсрочить ЯМБ или после ЯМБ, чтобы отсрочить сульфитацию. В данных случаях обработка будет благоприятна для защиты цвета.



2) Перед посевом молочных бактерий в красное вино, обрабатываемое **BACTOLYSE LYSOZYME**, необходимо снять его с дрожжевого осадка, через 3 - 5 дней после обработки лизоцимом. Остаточный лизоцим, содержащийся в дрожжевом осадке, может снизить эффективность бактерий.

3) Избегать добавление метавинной кислоты в легкие красные вина (IPT меньше 50), обработанные лизоцимом. Как в белых и розовых винах может сформироваться осадок.

4) Избегать обработку лизоцимом при розливе. В бутылке могут образовываться хлопья.

Меры предосторожности:

*Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии
Использовать в соответствии с действующими нормами*