

LYSOGRAM+

**Inibizione della fermentazione malolattica.
Stabilizzazione batterica dei mosti e dei vini**

CARATTERISTICHE

Lysogram+ è una preparazione ricca in lisozima, enzima le cui proprietà furono evidenziate da Alexander Flemming nel 1922. È utilizzata in batteriologia poiché causa la distruzione della parete dei batteri Gram+, come i batteri lattici.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

I batteri sono caratterizzati soprattutto dalla composizione della loro parete: si distinguono i batteri Gram+ dai batteri Gram-. I batteri Gram+ poiché i batteri lattici possiedono una parete costituita da un peptidoglicano, substrato del lisozima, mentre nei batteri acetici, Gram-, questa parete è protetta da una membrana esterna.

La parete batterica è una barriera rigida che permette di conservare la pressione osmotica all'interno della cellula. Sotto l'azione del lisozima, questa parete viene forata, la cellula batterica non può più trattenere la sua pressione e scoppia.

Il lisozima è più attivo a pH elevato, essendo il pH ottimale di 4,5. Tuttavia, quando il pH è maggiore, la pressione microbica è anche più forte.

APPLICAZIONI

- Su mosto contaminato: per limitare la proliferazione dei batteri lattici capaci di provocare un spunto lattico.
- In occasione di un arresto fermentativo, per evitare lo sviluppo batterico, pur limitando la solfitazione, per ottimizzare le possibilità dei lieviti aggiunti di completare la fermentazione.
- Su vino durante di fermentazione: per controllare la fermentazione malolattica e non rischiare un avvio prima del termine della fermentazione alcolica.
- Su vino a fine fermentazione alcolica: per liberarsi dalla flora batterica indigena e ritardare l'avvio della fermentazione malolattica o bloccarla.
- **Lysogram+** non modifica le qualità organolettiche del vino contrariamente alla SO₂
- **Lysogram+** permette di ridurre le quantità di SO₂ senza sostituirla poiché non possiede proprietà riducenti ed è inattivo contro i batteri acetici e i lieviti.

DOSAGGIO

Da 10 g/hl a 50 g/hl in funzione dello scopo richiesto, in aggiunta frazionata per evitare un'importante flocculazione e la perdita di una parte del lisozima (consultate il proprio enologo). Le aggiunte frazionate, ad esempio 20 g/hl su mosto quindi 30 g/hl su vino, permettono una migliore stabilizzazione delle popolazioni batteriche ed una migliore attività del lisozima di una sola aggiunta di 50 g/hl.

Massima dose legale (UE): 50 g/hl

039/2017 - 1/2

MODALITÀ D'USO

Sciogliere la quantità necessaria in 10 volte il suo peso d'acqua tiepida (circa 25°C) senza agitare;

- Lasciare riposare 30 min prima di omogeneizzare delicatamente.
- Incorporare al mosto o al vino garantendo una ripartizione omogenea (tubo di Venturi). L'inosservanza di questa regola può comportare la totale inefficienza del trattamento.
- Lysogram+ agisce nelle ore che seguono la sua incorporazione (attenzione, la sua azione non è rimanente come quella della SO₂ libera).
- Lysogram+ permette di ridurre le quantità di SO₂, non la sostituisce. Si raccomanda dunque di aggiungere simultaneamente dell'anidride solforosa per la sua azione antiossidante (in quantità limitate).

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

Allergene: Lisozima dell'uovo

Il lisozima apporta una quantità di proteine non trascurabile, quindi, la stabilità dei vini bianchi deve essere verificata.

Ogni aggiunta d'acido metatartarico causa un'importante torbidità del vino che contiene del lisozima.

È sconsigliato utilizzare il lisozima nel mese precedente l'imbottigliamento. Un'aggiunta troppo tardiva rischierebbe di provocare torbidità in bottiglia.

CONFEZIONAMENTO

vasetti da 500 g in cartone da 15kg.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.