



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



OENOZYM LYSO

LISOZIMA

COMPOSIZIONE

Oenzym Lyso si presenta sotto forma di polvere bianca microgranulare, di purezza superiore 95% (tasso di cloridrato di lisozima).

CARATTERISTICHE

E' un enzima purificato a base di lisozima estratto dall'albume d'uovo, che degrada la membrana cellulare dei batteri lattici GRAM+ (es. *Oenococcus*, *Lactobacillus* e *Pediococcus*), provocandone la morte per lisi cellulare; proprietà importante per prevenire fermentazioni indesiderate di origine batterica.

IMPIEGHI

Può essere utilizzato in diverse fasi della produzione di vino:

- durante la fermentazione alcolica per la prevenzione di alterazioni batteriche: la limitazione della popolazione batterica permette di garantire un corretto svolgimento della fermentazione alcolica con riduzione del rischio di aumento dell'acidità volatile e di alterazione delle caratteristiche organolettiche del vino. L'utilizzo di Oenzym Lyso è particolarmente indicato per la produzione di vini con ridotto contenuto in anidride solforosa
- per il controllo dell'avvio della fermentazione malolattica (FML): per minimizzare il rischio che la fermentazione malolattica inizi durante la fermentazione alcolica (soprattutto nelle vinificazioni in rosso, con macerazione carbonica oppure a pH elevato)
- per interrompere la FM: il trattamento deve essere eseguito dopo una chiarifica statica o una filtrazione
- per la stabilizzazione microbiologica dei vini dopo la FM: permette di controllare la microflora batterica dopo la degradazione dell'acido malico in acido lattico, evitando la successiva degradazione dell'acido citrico, succinico ecc., scongiurando il pericolo di alterazioni organolettiche al vino. L'utilizzo di Oenzym Lyso consente di ridurre le dosi di anidride solforosa, senza però avere l'effetto antiossidante di quest'ultima.

DOSI

Mosti: 25 g/hl. Vini nuovi: 50 g/hl. Dose massima ammessa d Reg. CE 1622/00: 50 g/hl.

MODALITA' D'USO

Oenzym Lyso deve essere disciolto in 10 parti di acqua tiepida (alla temperatura di circa 25°C) lasciando riposare per 45 minuti; successivamente si omogeneizza accuratamente prima di incorporare alla massa di mosto/vino da trattare. L'azione è immediata e si prolunga per circa 48 ore dopo l'aggiunta, senza lasciare effetti residui. Non si deve utilizzare simultaneamente bentonite, poichè inibisce in maniera molto drastica l'attività enzimatica.

Avvertenze: per l'uso in vini bianchi e rosati il trattamento può aumentare l'instabilità proteica in quanto il lisozima rimane presente nel vino; è necessario controllare tramite gli appositi test la stabilità proteica del vino. Per l'uso in vini rossi il lisozima si combina con i polifenoli flocculando, è quindi necessario aumentare le dosi di circa il 30%.

Evitare l'aggiunta combinata di acido metatartarico che può causare una flocculazione.

CONFEZIONI

Oenzym Lyso è disponibile in confezioni da 0,5 Kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto ventilato e privo di odori; ad una temperatura inferiore a 15°C. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte conservare come sopra indicato.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene e non deriva da OGM. **PRODOTTO ALLERGENE: contiene proteine derivate da uova.**

Scheda Tecnica: Enz_Lis_rev.1_05/2018

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.