

ENZYMAS

ENARTISZYM LYSO

Preparado de lisozima puro para el control de la población bacteriana (fermentación maloláctica).

	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>El control de las bacterias lácticas generalmente se obtiene mediante el anhídrido sulfuroso. Sin embargo, si bien la eficacia y la polivalencia (antioxidante, antiséptico, ...) de este aditivo es amplia, el sulfuroso está limitado en su acción contra las bacterias lácticas a pH altos. Además, EnartisZym Lyso permite reducir las dosis de SO₂, permitiendo un uso más racional.</p> <p>EnartisZym Lyso es producto sinérgico al anhídrido sulfuroso y muy activo en presencia de elevados pH.</p> <p>EnartisZym Lyso es un preparado purificado a base de lisozima, enzima naturalmente presente en la albúmina, y extraído industrialmente de la clara de huevo, lisozima es un aditivo se utiliza en la industria agroalimentaria, en particular en el sector de los lácteos. EnartisZym Lyso es un producto natural, cuya acción es contra las bacterias lácticas (bacterias Gram +), y prácticamente, no tiene ningún efecto sobre las bacterias acéticas, ni tiene influencia en el desarrollo de la fermentación alcohólica. El efecto sobre el perfil organoléptico de los vinos es limitado.</p> <p>EnartisZym Lyso no deriva de OGM (Organismos Genéticamente Modificados).</p>
	<p>APLICACIONES</p> <p>El uso de EnartisZym Lyso se aconseja para las siguientes aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Control de bacterias lácticas en vino con pH alto. ▪ Inhibir (momentáneamente) la fermentación maloláctica (FML) en los vinos blancos. ▪ Retrasar el comienzo de la FML en los vinos tintos, para que la misma no ocurra hasta el final de la fermentación alcohólica (FA), permitiendo de esa manera la inoculación de bacterias seleccionadas. ▪ Impedir la actividad de las bacterias lácticas en caso de refermentaciones alcohólicas. ▪ Estabilizar microbiológicamente los vinos después de la FML y por consiguiente, reducir las dosis de SO₂ utilizado en fase de conservación (una aportación moderada de SO₂ es de todas formas necesaria, ya que EnartisZym Lyso no tiene ninguna acción antioxidante, ni ningún efecto contra levaduras contaminantes o bacterias acéticas). ▪ Inhibir el crecimiento de las bacterias lácticas en los pies de cuba para la refermentación de los vinos espumosos, en particular los de método clásico, por los cuales una FML en botella representa una inconveniente a evitar. ▪ Admitida su utilización para el control bacteriano en la elaboración de Cervezas
	<p>DOSIS</p> <p>Inhibición de la FML:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de 30 a 50 g/hL y función del pH. <p>Retraso de la FML:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maceración carbónica: 10 g/hL. tratar al llenado del envase; • Maceración tradicional: 20 g/hL. tratar al final de la FA. <p>Bloqueo de la FML:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 25 g/hL de vino - preferiblemente, tras el trasiego <p>Estabilización microbiológica después de la FML</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inmediatamente después de la FML: 20 g/hL. <p>Cava:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 g/hL al tiraje (dosis para hL de vino a tirar)

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<ul style="list-style-type: none"> de 10 a 50 g/hL en el pie de cuba (dosis para hL de pie de cuba) <p>Las dosis pueden variar según el tipo de pH y las condiciones microbiológicas de los vinos, en caso de duda, se recomienda contactar con la asistencia técnica Enartis para recibir mas detalles.</p> <p>La dosis máxima legal de EnartisZym Lyso es de 50 g/hL.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>Disolver EnartisZym Lyso en cinco partes de agua caliente (aproximadamente 40°C), mezclando continuamente durante la adicción del producto. Para evitar la formación de espuma añadir algunas gotas de anti-espuma para uso alimentario. Incorporar a la masa asegurándose de homogeneizar perfectamente (a través de un Venturi u bomba de dosificación).</p> <p>EnartisZym Lyso actúa durante las horas siguientes a su incorporación (cuidado, su acción no tiene efectos permanentes).</p> <p>EnartisZym Lyso permite reducir las dosis de anhídrido sulfuroso, pero no lo substituye totalmente. Se recomienda adicionar SO₂ (en dosis bajas) si fuera necesario garantizar la acción antioxidante.</p> <p>Advertencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se recomienda no utilizar bentonita contemporáneamente con EnartisZym Lyso (la enzima precipita junto con la bentonita perdiendo rápidamente su actividad) . No se recomienda tampoco la adición de tanino en los vinos blancos durante el tratamiento con lisozima (posible turbidez). EnartisZym Lyso no se debe utilizar en los días anteriores al embotellado. Efectivamente, sobre todo por lo que se refiere a los vinos tintos, el tratamiento conlleva una liviana floculación, por lo tanto hace falta esperar la precipitación de las partículas antes de filtrar y embotellar. En los vinos blancos, mucha atención a la estabilización proteica. El uso de lisozima puede aumentar la inestabilidad en los ensayos habituales de control (bentotest, test en caliente), dando falsas respuestas incluso en vinos estables. De todas formas, no se detectado ningún problema de quiebra proteica en los vinos en botella durante 8 años de ensayos. No adicionar ácido metatartárico o metatartárico a los vinos blancos o rosados que contienen lisozima residual (turbidez inmediata).
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>1 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar en nevera. Una vez abierto, utilizar dentro de un año.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme con: FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Alérgenos: EnartisZym Lyso se obtiene del huevo, luego está considerado un alérgeno conforme al anexo II del Reglamento UE nº 1169/2011. Debe indicarse en la trazabilidad y etiquetado si no se demuestra su ausencia.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.