

ENZIMI

ENARTISZYM LYSO

PREPARAZIONE IN POLVERE MICROGRANULATA DI LISOZIMA PURO PER IL CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA E LA PREVENZIONE DELLO SPUNTO LATTICO

CARATTERISTICHE GENERALI

Il controllo dei batteri lattici è generalmente ottenuto per mezzo dell'anidride solforosa. Tuttavia, se l'efficacia e la polivalenza (antiossidante, antiseptico, ...) di questo additivo sono incontestabili, a pH elevati la sua azione battericida è limitata. Inoltre, c'è una tendenza diffusa a razionalizzare l'impiego della SO₂ per poterne ridurre il dosaggio. Da qui l'interesse di EnartisZym Lyso, battericida sinergico alla solforosa e molto attivo a pH elevati.



EnartisZym Lyso è una preparazione purificata a base di lisozima, enzima presente nell'albume d'uovo da cui viene estratto con un procedimento industriale.

EnartisZym Lyso quindi, è un prodotto naturale, la cui azione battericida nel vino si svolge specificamente contro i batteri lattici, senza interferire sulla fermentazione alcolica né tanto meno modificare il profilo organolettico del vino o del mosto.

Attenzione: il lisozima è attivo solo nei confronti dei batteri Gram +, pertanto non può essere utilizzato per controllare lo sviluppo dei batteri acetici (Gram -) e neppure dei lieviti indigeni.

EnartisZym Lyso non deriva da OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Attenzione: il lisozima è considerato tra i "prodotti a base di uova" e come tale è considerato un allergene secondo la Direttiva 2007/68/CE.

APPLICAZIONI

L'uso di EnartisZym Lyso è indicato per le seguenti applicazioni:

- Inibire (momentaneamente) la fermentazione malolattica (FML) nei vini bianchi.
- Impedire l'avvio della FML durante la fermentazione alcolica (FA), consentendo così di evitare una FML indesiderata o di controllarla mediante l'inoculo di batteri selezionati.
- Impedire l'attività dei batteri lattici in caso di FA stentate o bloccate, al fine di evitare lo spunto lattico.
- Stabilizzare microbiologicamente i vini dopo la FML, e perciò ridurre la dose di SO₂ utilizzata in conservazione (un apporto moderato di SO₂ resta comunque necessario, poiché EnartisZym Lyso non ha alcuna azione antiossidante, né effetto contro lieviti inquinanti o batteri acetici).
- In spumantizzazione, per inibire la crescita dei batteri lattici nei *pie'd de cuve* ed in fase di presa di spuma



DOSI

Da Per impedire l'avvio della FML durante la FA

- macerazione carbonica: 10 g/q da aggiungere al riempimento vasca;
- macerazione tradizionale/fermentazione in bianco: 20 g/q da aggiungere nella seconda metà della FA.

Per prevenire lo spunto lattico

25 g/hL di vino da aggiungere immediatamente in caso di FA stentata o arresto fermentativo.

Per inibire la FML



Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

da 30 a 50 g/hL da aggiungere a fine FA. Impedire un eventuale sviluppo successivo di batteri malolattici mediante adeguate aggiunte di SO₂ ed interventi di pulizia (filtrazioni, centrifugazioni)

Stabilizzazione microbiologica dopo FML

20 g/hL di vino da aggiungere subito dopo la fine della FML.

Spumantizzazione

da 10 a 50 g/hL sul pied de cuve (dose da riferirsi ad ettolitro di pied de cuve);

10 g/hL in presa di spuma (dose da riferirsi ad ettolitro di vino da spumantizzare);

Le dosi possono variare in funzione del pH e delle condizioni microbiologiche dei vini; in caso di dubbio e per maggiori dettagli, contattare l'assistenza tecnica Enartis.

La dose massima legale di EnartisZym Lyso è di 50 g/hL.

MODALITÀ D'USO

Dissolvere lentamente EnartisZym Lyso in cinque parti d'acqua calda (circa 40 °C), agitando in continuazione. Incorporare nella massa da trattare in modo omogeneo tramite tubo Venturi o pompa dosatrice, nel corso di un rimontaggio.

EnartisZym Lyso agisce nelle ore successive alla sua incorporazione.

Attenzione: l'azione del lisozima non è permanente. Per impedire e controllare quindi ulteriori inquinamenti batterici, sono necessari adeguate aggiunte di anidride solforosa ed interventi di filtrazioni e/o centrifugazioni. LYSO inoltre, permette di ridurre le dosi di solforosa, ma non la sostituisce totalmente. Si raccomanda di aggiungere della SO₂ in caso sia necessaria una protezione antiossidante.

Avvertenze

- Si raccomanda di non usare bentonite contemporaneamente a EnartisZym Lyso (l'enzima è adsorbito, precipita con la bentonite e perde rapidamente la sua attività). Anche l'aggiunta di tannino è sconsigliata sui vini bianchi durante il trattamento con lisozima (possibile intorbidamento).
- EnartisZym Lyso non deve essere utilizzato nei giorni precedenti l'imbottigliamento: specialmente nei vini rossi, il lisozima può interagire con le sostanze polifenoliche provocando una leggera flocculazione. Si raccomanda pertanto di attendere la precipitazione dei flocculi prima di filtrare e imbottigliare.
- Nei vini bianchi, porre particolare attenzione alla stabilizzazione proteica. L'uso del lisozima può aumentare l'instabilità a livello dei test di controllo abituali (test a caldo), dando delle false risposte positive anche in vini stabili. In ogni caso, nessun problema di casse proteica nei vini in bottiglia è stato segnalato in 8 anni di prove.
- Non aggiungere acido metatartarico ai vini bianchi o rosati che contengono lisozima residuo (intorbidamento immediato).



CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco (preferibilmente a 5-15°C) e asciutto. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero. Consumare entro un anno.



Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi a:
FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)
Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes
Codex Œnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Reg. (CE) N. 606/2009
Reg. (UE) 2019/934 (si applica a decorrere dal 07/12/2019)

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.