

# ENZIMI LALLZYME LYSO



*Lisozima - enzima specifico per il controllo dello sviluppo dei batteri lattici prima e dopo la fermentazione malolattica*

## APPLICAZIONE

L'enzima LALLZYME LYSO è una preparazione enzimatica a base di lisozima, enzima estratto dall'albume largamente utilizzato nell'industria agroalimentare, per il controllo dei batteri lattici.

## AZIONE

LALLZYME LYSO agisce in maniera specifica sui batteri Gram positivi.

Le applicazioni in campo enologico possono essere così riassunte:

- controllo della proliferazione nei mosti dei batteri lattici indigeni
- eliminazione dei batteri lattici e quindi blocco della fermentazione malolattica
- separazione della fermentazione malolattica dalla fermentazione alcolica
- controllo dell'attività dei batteri lattici in caso di finale lento o arresto della fermentazione alcolica. Si può in questo modo evitare l'attacco degli zuccheri da parte dei batteri lattici e l'innalzamento dell'acidità volatile
- stabilizzazione dei vini alla fine della fermentazione malolattica
- riduzione della dose di SO<sub>2</sub> utilizzata nella conservazione del vino<sup>(1)</sup>

## RISULTATI SPERIMENTALI

Le prove effettuate mettono in evidenza l'efficacia del lisozima nel trattamento di stabilizzazione del vino dopo la fermentazione malolattica e nel controllo della produzione di amine biogene (Grafico 1)

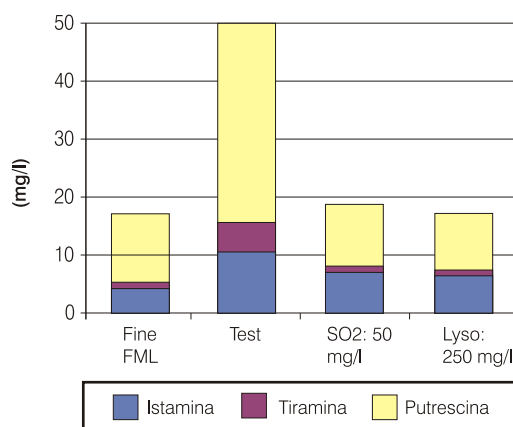


Grafico 1 - Contenuto in amine biogene in base al trattamento, 6 mesi dopo il termine della FML.

## MODALITÀ D'IMPIEGO

L'enzima LALLZYME LYSO non esercita alcuna azione sui batteri acetici (Gram negativi), né alcuna influenza sulla cinetica della fermentazione alcolica e sulle caratteristiche organolettiche del vino.<sup>(2)</sup>

Per una ottimale preparazione di LALLZYME LYSO seguire attentamente queste semplici indicazioni:

- sciogliere LALLZYME LYSO in acqua (1 kg di prodotto in 10 litri di acqua) a temperatura ambiente senza agitare
- lasciare riposare per circa un ora, quindi amalgamare lentamente
- unire al mosto o al vino, assicurare una buona omogenizzazione del prodotto
- l'attività residua dell'enzima può variare da alcuni giorni (rossi molto strutturati) fino ad alcuni mesi (vini bianchi).

**LALLEMAND**

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

**ATTENZIONE:** LALLZYME LYSO permette di ridurre la quantità di SO<sub>2</sub> impiegata. Si consiglia di utilizzare i due prodotti in contemporanea per sfruttare anche l'azione antiossidante della SO<sub>2</sub>

Tipo di utilizzo	Dosi
Per controllare i batteri lattici indigeni nei mosti	20-30 g/hl
Per bloccare la fermentazione malolattica	40-50 g/hl
Per evitare problemi in caso di fermentazioni lente o arrestate	20-30 g/hl
Per la stabilizzazione successiva alla fermentazione malolattica	15-25 g /hl

**AVVERTENZE:**

- non usare la bentonite in contemporanea con LALLZYME LYSO, poiché l'enzima sarebbe da essa adsorbito e reso inattivo
- nei vini bianchi, trattati con LALLZYME LYSO, prestare particolare attenzione alla stabilità proteica; si consiglia pertanto di eseguire i necessari controlli (test alla bentonite o al calore) prima dell'imbottigliamento. L'enzima può venire rimosso con bentonite o acido metatartrico.
- LALLZYME LYSO è un prodotto sottoposto a normative internazionali; attualmente esiste un'autorizzazione specifica per il suo impiego alla dose massima di 50 g/hl.

**REFERENZE BIBLIOGRAFICHE**

- <sup>(1)</sup> Gerbaux V. CTIVV. Unité de Beaune: Utilisation du lysozyme en œnologie.
- <sup>(2)</sup> Cottureau P. ITV Sicarex Beaujolais - Utilisation du lysozyme pour son activité antibactérienne.

Distribuzione:



**Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini**

LALLEMAND INC, Succ. italiana Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia  
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19  
www.lallemandwine.com

**Prodotto conforme al Codex Œnologique International**

*Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.*