LYSOZYM

Enzyme à activité endo-glucosidase extraite du blanc d'œuf de poule pour retarder ou empêcher la FML par dégradation de la paroi des bactéries lactiques (Gram +).

Substance issue d'œuf de poule présentant un caractère potentiellement allergisant. L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage « allergène ». Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur.

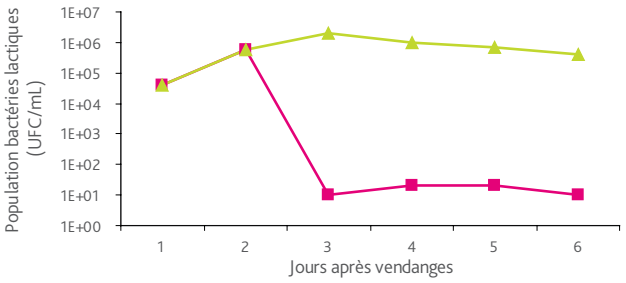
Conforme au Règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

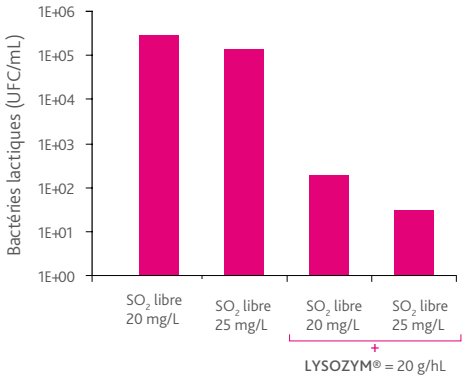
- **LYSOZYM** agit sur les parois (peptidoglycane) des bactéries lactiques (*Œnococcus, Lactobacillus, Pediococcus*) et provoque la lyse des bactéries dans les moûts et les vins.
- Sur vins blancs, **LYSOZYM** retarde ou empêche la fermentation malolactique (FML) et renforce l'action du SO_2.
- Sur vins rouges, **LYSOZYM** évite le départ précoce d'une FML sous marc lors de macérations longues (fermentations alcooliques languissantes ou arrêtées) et permet ainsi de réduire le niveau d'acidité volatile.
- **LYSOZYM** n'a pas d'effet sur les levures (pas d'interférence avec la fermentation alcoolique) et n'a aucun effet sur les bactéries acétiques.
- **LYSOZYM** est neutre d'un point de vue gustatif et évite les déviations organoleptiques de certains métabolites bactériens, notamment la formation d'amines biogènes.
- **LYSOZYM** peut être utilisé à titre préventif dans le cas de moûts à pH élevé et acidité totale basse, favorables au développement des bactéries lactiques indigènes.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Essai de contrôle des bactéries dans un moût de rosé de Cinsault (pH=3,78)
Vert : SO_2 vendange = 6 g/hL et sans traitement au Lyzozym
Rose : SO_2 vendange = 6 g/hL et avec 40 g/hL de Lyzozym à J+2



A la fin de la FA J+6
Sans lyzozym : Acide acétique = 0,68 g/L, Acide-D-lactique = 0,72 g/L
Avec Lyzozym : Acide acétique = 0,34 g/L, Acide-D-lactique = 0,22 g/L



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	granulés
Couleur	crème pâle
Solubilité (%)	> 95
Activité (FIP/mg protéine)	≥ 39 000

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Azote total (%)	17,3 ± 0,5
Cendres sulfuriques (%)	< 1,5
Teneur en eau (%)	< 6
Bactéries totales viables (UFC/g)	$< 10^3$
Coliformes (UFC/g)	< 10
E.coli (/g)	absence
Salmonella (/25 g)	absence
Levures (UFC/g)	$< 10^2$
Bactéries lactiques (/10 g)	absence
Bactéries acétiques (UFC/g)	$< 10^2$
Métaux lourds (ppm)	< 10
Plomb (ppm)	< 2
Arsenic (ppm)	< 1
Mercure (ppm)	< 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Ne pas utiliser **LYSOZYM** en association immédiate avec l'acide métatartrique, les gommes de cellulose (formation d'un trouble) et les bentonites (les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite).
- Ne pas utiliser **LYSOZYM** à de trop basses (< 5°C) ou trop hautes (>30°C). températures
- Ne protège pas de l'oxydation.
- La stabilité microbiologique des vins après FML est effective 2 semaines après incorporation de **LYSOZYM**.
- Les vins traités au **LYSOZYM** devront être stabilisés d'un point de vue protéique (traitement à la bentonite). Il est recommandé de ne pas réaliser de traitement au **LYSOZYM** juste avant la mise en bouteille (risque de casse protéique).

DOSE D'EMPLOI

Le temps de contact minimal est fonction de la température du vin, de la charge tannique et colloïdale et également de la dose employée. Il doit être de 2 jours minimum. Un ajout précoce (fin de FA) du produit est recommandé pour un effet optimal.

Blancs : 25 à 50 g/hL pour inhibition partielle ou totale de la FML.

Rouges : 10 à 15 g/hL pour éviter les FML trop précoces. 20 à 30 g/hL pour une meilleure stabilisation microbiologique après FML.

Rouges et blancs : 20 à 30 g/hL pour limiter le développement des bactéries dans le cas d'arrêt de fermentation ou de fermentation languissantes (risque de piqûre lactique).

Dans le cas d'un ensemencement avec des bactéries **LACTOENOS®**, afin de supprimer l'activité résiduelle du **LYSOZYM,** les bactéries devront être ajoutées après :

- soutirage du vin en éliminant les lies (cas des vins rouges).
- collage, (cas des vins blancs).

Réglementation UE : dose limite d'emploi UE : 50 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre directement **LYSOZYM** dans 5 à 10 fois son poids en eau. Incorporer à l'aide d'un **OENODOSEUR®**, d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation. Sinon, effectuer un léger remontage d'homogénéisation.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg – Carton de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

JB - AS - 24.03.21 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.