# LYSOZYM

Фермент с эндоглюкозидазной активностью, полученный из белка куриного яйца. Препятствует или задерживает начало ЯМБ путем разрушения клеточных стенок молочнокислых бактерий (Грам+).

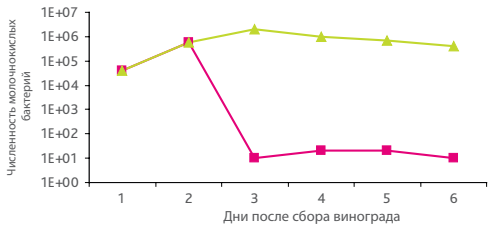
*Продукт, полученный из куриного яйца, потенциально аллергенный. Использование данного продукта может потребовать маркировки о присутствии аллергенов. Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и консервантов. Соответствует Регламенту ЕС №2019/934 и Food Chemical Codex.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **LYSOZYM** действует на клеточные стенки (пептидогликан) молочнокислых бактерий (*Œnococcus, Lactobacillus, Pediococcus*) и вызывает лизис бактерий в сусле и вине.
- В белых винах: **LYSOZYM** задерживает или предотвращает яблочно-молочное брожение (ЯМБ) и усиливает действие $SO_2$.
- В красных винах: **LYSOZYM** позволяет избежать раннего начала ЯМБ в присутствии мезги при длительной мацерации (в случае вялого или остановившегося алкогольного брожения) и таким образом позволяет снизить уровень летучих кислот.
- **LYSOZYM** не оказывает воздействия ни на дрожжи (не влияет на алкогольное брожение), ни на уксуснокислые бактерии.
- **LYSOZYM** нейтрален на вкус и позволяет избежать органолептических отклонений, вызываемых некоторыми метаболитами бактерий и, в частности, избежать образования биогенных аминов.
- **LYSOZYM** может быть использован в профилактических целях для сусла с высоким pH и низкой титруемой кислотностью, то есть в среде с благоприятными условиями для развития “диких” молочнокислых бактерий.

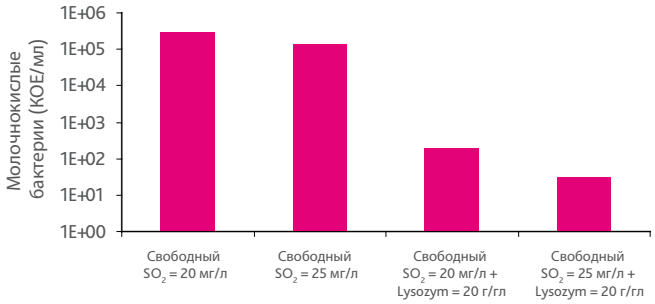
## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Контрольный анализ бактерий в розовом сусле Сенсо (pH=3,78)
зеленый график: внесение $SO_2$ сразу после сбора винограда в дозировке 6 г/гл, без обработки Lyzozym
розовый график: внесение $SO_2$ сразу после сбора винограда в дозировке 6 г/гл и внесение 40 г/гл Lyzozym на второй день)




В конце АБ (через 6 дней)
Без применения Lyzozym Уксусная кислота = 0,68 г/л
D-молочная кислота = 0,72 г/л
С применением Lyzozym Уксусная кислота = 0,34 г/л
D-молочная кислота = 0,22 г/л

Анализы через 30 дней после ЯМБ в красном вине (Пти Вердо pH=3,85)




## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... гранулы
Цвет ..... светло-кремовый
Растворимость (%) ..... ≥ 95
Активность (FIP/мг белка) ..... ≥ 39000

LAFFORT
l’œnologie par nature

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Общий азот(%) ..... 17,3 ± 0,5

Серная зола (%) ..... < 1,5

Содержание воды (%) .....< 6

Общее содержание
жизнеспособных бактерий (КОЕ/г) ..... $< 10^3$

Колиформные бактерии (КОЕ/г) ..... < 10

Кишечная палочка (/г) ..... отсутствует

Сальмонелла (/25 г) ..... отсутствует

Дрожжи (КОЕ/г) ..... $< 10^2$

Молочнокислые бактерии (/10 г) ..... отсутствуют

Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) ..... $< 10^2$

Тяжелые металлы (ppm) ..... < 10

Свинец (ppm) .....< 2

Мышьяк (ppm) .....< 1

Ртуть (ppm) .....< 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Не используйте **LYSOZYM** в непосредственной комбинации с метавинной кислотой, камедями целлюлозы (приводит к образованию помутнений) и бентонитом (бентонит необратимо дезактивирует ферменты).
- Не используйте **LYSOZYM** при слишком низкой (< 5°C) или слишком высокой (>30°C) температуре.
- Не защищает от окисления.
- Микробиологическая стабильность вин после ЯМБ фактически проявляется через 2 недели после внесения **LYSOZYM**.
- Вина, обрабатываемые **LYSOZYM** перед розливом, должны быть стабильны к белковым помутнениям (обработка бентонитом). Не рекомендуется проводить обработку **LYSOZYM** непосредственно перед розливом (риск белкового касса).

### ДОЗИРОВКА

Время контакта зависит от температуры вина, от содержания танинов и коллоидов, а также от дозировки. Минимальное время контакта = 2 дня. Для оптимального эффекта рекомендуется раннее внесение препарата (в конце алкогольного брожения).

**Белые вина:** от 25 до 50 г/гл для частичного или полного подавления ЯМБ.

**Красные вина :** от 10 до 15 г/гл для предотвращения раннего начала ЯМБ.От 20 до 30 г/гл для лучшей микробиологической стабилизации после ЯМБ.

**Красные и белые вина:** от 20 до 30 г/гл для ограничения развития бактерий в случае остановки брожения или вялого брожения (риск молочнокислого скисания).

В случае внесения бактерий **LACTOENOS®:** чтобы подавить остаточную активность **LYSOZYM,** бактерии должны добавляться после:

- Переливки вина с удалением дрожжевого осадка (красное вино).
- Оклейки (белое вино).

*Максимально допустимая дозировка в ЕС : 50 г/гл.*

### ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **LYSOZYM** в 5- 10-ти кратном объеме воды. Для лучшей гомогенизации вносите с помощью **OENODOSEUR®**, насоса-дозатора, или же проведите легкий ремонтаж для гомогенизации.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.

## УПАКОВКА

Пакет 1 кг – Коробка 10 кг (10 x 1 кг).

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- Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.