

# LYSOZYM

Фермент с эндогликозидазной активностью, полученный из белка куриного яйца. Задерживает или замедляет ЯМБ путем разрушения клеточных стенок молочнокислых бактерий (Грам+).

*Продукт, полученный из куриного яйца, с потенциально аллергенным характером. Использование этого продукта может привести к необходимости маркировки о присутствии аллергенов. Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Натуральный продукт без ГМО и без консервантов. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934 и Food Chemical Codex.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

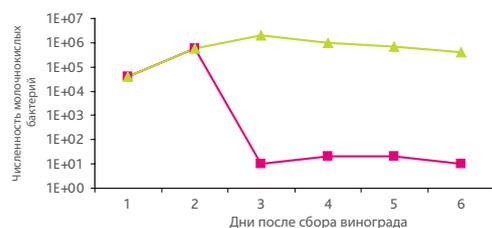
- **LYSOZYM** действует на клеточные стенки (пептидогликан) молочнокислых бактерий (*Єnococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*) и вызывает лизис бактерий в сусле и вине.
- В белых винах: **LYSOZYM** задерживает или предотвращает яблочно-молочное брожение (ЯМБ) и усиливает действие  $SO_2$ .
- В красных винах: **LYSOZYM** позволяет избежать слишком раннего начала ЯМБ в присутствии мезги при длительной мацерации (в случае вялого или остановившегося спиртового брожения) и таким образом позволяет снизить уровень летучей кислотности.
- **LYSOZYM** не оказывает воздействия ни на дрожжи (не влияет на спиртовое 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 суслу с высоким pH или 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/л, без обработки Lysozym

розовый график: внесение  $SO_2$  сразу после сбора винограда в дозировке 6 г/л и внесение 40 г/л Lysozym на второй день



В конце СБ (через 6 дней)

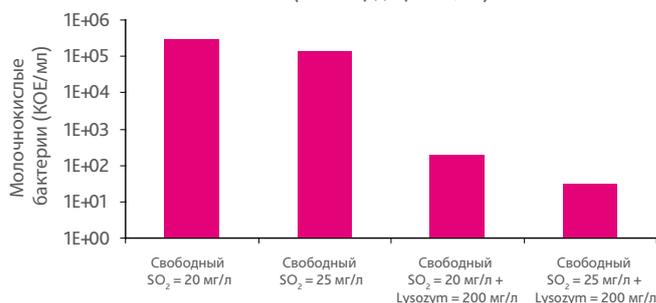
Без применения Lysozym Уксусная кислота = 0,68 г/л

D-молочная кислота = 0,72 г/л

С применением Lysozym 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 (%) .....  $\geq 95$

Активность (FIP/мг белка) .....  $\geq 39000$



**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 <sup>3</sup>
Колиформные бактерии (КОЕ/г) .....	< 10
Кишечная палочка (/г) .....	отсутствует
Сальмонелла (/25 г) .....	отсутствует

Дрожжи (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>2</sup>
Молочнокислые бактерии (/10 г) .....	отсутствуют
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>2</sup>
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** должны быть стабилизированы в отношении белковых помутнений (обработка бентонитом). Не рекомендуется проводить обработку **LYSOZYM** непосредственно перед розливом по бутылкам (риск белкового касса).

### ВНЕСЕНИЕ

Растворите **LYSOZYM** непосредственно в сусле или вине в соотношении 1:10 (на 1 объем препарата 10 объемов сусла или вина). Для лучшей гомогенизации вносите с помощью **OENODOSEUR®**, насоса-дозатора или капельного вливания, или же проведите легкий ремонтаж.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

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

### ДОЗИРОВКА

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

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

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

**Красные и белые вина:** от 20 до 30 г/г 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:

- сутиража вина с удалением дрожжевого осадка (красное вино).
- оклейки (белое вино).

*Нормы ЕС: Максимально допустимая доза препарата в ЕС : 50 г/г.*

### УПАКОВКА

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

