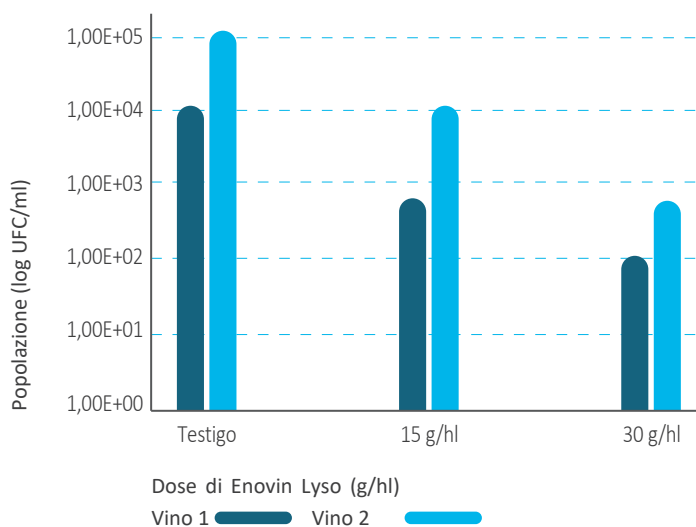
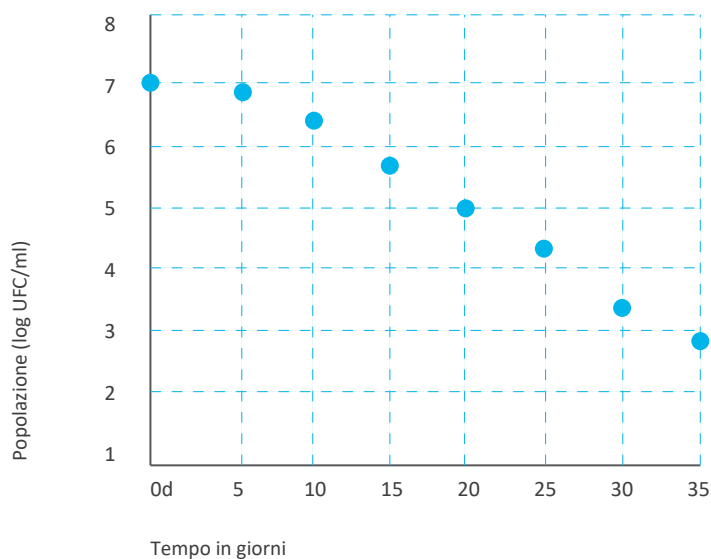


Enovin Lyso

Lisozima per il controllo dei batteri lattici



Efficacia di Enovin Lyso alle dosi di 0, 15 e 30 g/hl rispettivamente su due vini rossi con un'alta popolazione iniziale di batteri lattici. Vino 1: Tempranillo, pH 3,7, SO₂ molecolare 0,23. Vino 2: Tempranillo, pH 3,9, SO₂ molecolare 0,12



Evoluzione della popolazione batterica dopo la FML con applicazione di lisozima. Dose: 25g/hl. Varietà Tempranillo, IC 0,8, pH 3,8, SO₂ Totale 6 ppm

CARATTERISTICHE

Il lisozima è un enzima ampiamente distribuito tra gli organismi viventi come meccanismo di difesa antibatterica. La sua azione è quella di rompere le pareti cellulari di batteri Gram-positivi, compresi i batteri lattici (*Oenococcus*, *Pediococcus* y *Lactobacillus*).

Il lisozima non agisce contro i batteri Gram-negativi come i batteri acetici, a causa della loro diversa e più resistente struttura della parete cellulare. Non ha attività sui lieviti e quindi non ha alcuna influenza sulla fermentazione alcolica.

L'efficacia del lisozima dipende dal tipo di batteri, ma anche dal numero di cellule batteriche presenti.

A differenza del SO₂, il lisozima è più efficace a pH alto, quando più si favorisce la crescita dei batteri lattici.

APPLICAZIONE

- Inibizione della fermentazione malolattica nella elaborazione dei vini bianchi e rossi giovani, per preservarne l'acidità.
- Ritardo della FML dopo la fermentazione alcolica nella elaborazione dei vini rossi, permette di operare con la micro-ossigenazione.
- Stabilità microbiologica della popolazione batterica nei vini rossi dopo la fermentazione malolattica riducendo la dose di SO₂, impiegata durante la conservazione del vino.
- Trattamento delle fermentazioni per evitare il consumo degli zuccheri del mosto da parte dei batteri lattici (amido lattico) e ridurre il rischio di aumento dell'acidità volatile.

ATTIVITÀ ENZIMATICA

	Attività
Enovin Lyso [FIP/mg]	> 35.000

*Unità FIP: misurazione dell'attività enzimatica secondo il metodo della Federazione Farmaceutica Internazionale (FIP).

Il preparato **Enovin Lyso** ha un'attività enzimatica lisozima del 100%

DOSE

Stabilizzazione dopo la FML	> 15 g/hl
Inizio ritardato della FML	> 25 g/hl
Blocco della FML	50 g/hl

Per regolare la dose minima efficace, si raccomanda di effettuare un test al banco (vedi scheda operativa Agrovin Lisozima: Test preliminare).

Dose massima autorizzata: 50 g/hl.

MODALITÀ DI UTILIZZO

- 1.- Pesare la quantità di lisozima da utilizzare.
- 2.- Aggiungere questa quantità di acqua tiepida di circa cinque volte (30°C)
- 3.- Mescolare delicatamente per un minuto. Evitare la formazione di schiuma.
- 4.- Attendere 45 minuti e rimuovere nuovamente.
- 5.- Ripetere i passi 4 e 5 fino a quando la soluzione è completamente sciolta e si ottiene un liquido incolore senza torbidità.
- 6.- Incorporare nel volume da trattare, assicurando una buona omogeneizzazione.
- 7.- Rimuovere delicatamente dopo qualche ora dall'incorporazione.

Precauzioni nella lavorazione.

• **Non usare con la bentonite**, perché la bentonite assorbe e inattiva gli enzimi. Se il vino contiene bentonite, attendere la chiarificazione e il travaso prima di aggiungere il lisozima. Se il vino è già stato trattato con lisozima, aspettare almeno una settimana per permettere all'enzima di agire prima di aggiungere la bentonite.

• **Nel trattamento dei vini bianchi**, l'applicazione del lisozima può aumentare l'instabilità proteica rilevata nei controlli abituali (bentonite o test termico).

Attenzione: Il lisozima non può sostituire l'uso di SO₂ perché non ha effetto antiossidante e come antimicrobico non è efficace contro i lieviti o i batteri acetici. Tuttavia, riduce la quantità di SO₂ necessaria per raggiungere la stabilità microbica del vino.

ASPETTO FISICO

Polvere fina di colore bianco, inodore.

PRESENTAZIONE

Confezione da 0,5 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE - EP 377 (REV.3)

Nitrogeno totale [%]	16.8-17.8
Umidità [%]	< 6
Ceneri solfate [%]	< 1.5
Metalli pesanti[mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Conteggio totale [UFC/g]	< 10 ³
Coliformi totali [UFC/g]	< 10
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Muffe [UFC/g]	< 10 ²

PRODUZIONE

Enovin Lyso è ottenuto dall'albumina d'uovo di gallina ed è usato sotto forma di cloridrato di lisozima.

Allergene: Dall'albume dell'uovo.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Una eventuale esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C e/o presenza di umidità, riducono la sua efficacia.

Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (EU) 2019/934.

ENOVIN LYSO / Rev.: 4 / Data: 24/02/2021