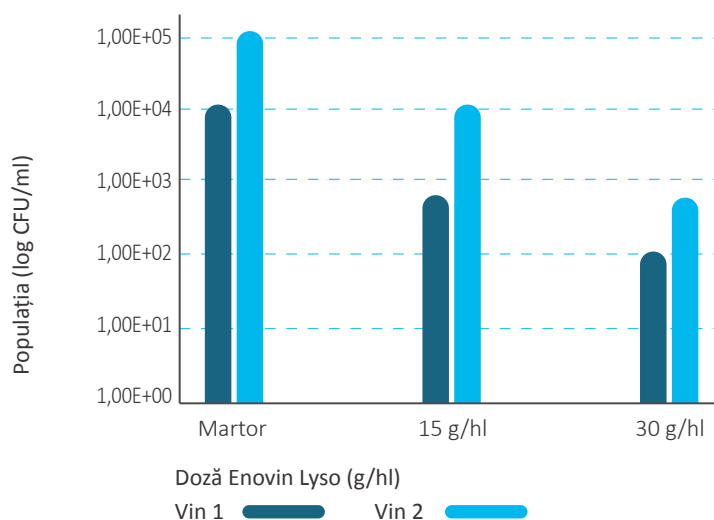
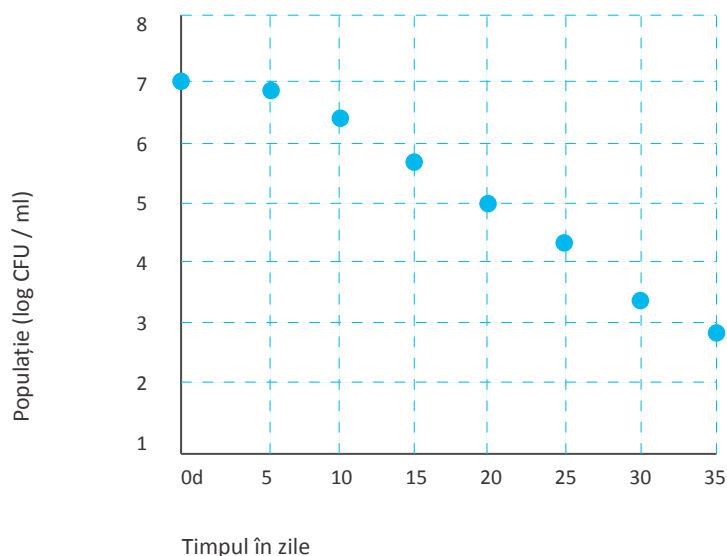


## Enovin Lyso

Lizozimă pentru controlul bacteriilor lactice



Eficiența Enovin Lyso la doze de 0, 15 și 30 g/hl la două vinuri roșii cu o populație inițială mare de bacterii lactice. Vinul 1: Tempranillo, pH 3,7, SO<sub>2</sub> moleculară 0,23. Vinul 2: Tempranillo, pH 3,9, SO<sub>2</sub> moleculară 0,12



Evoluția populației bacteriene după FML cu aplicarea lizozimei.  
Doză: 25g/hl. Soiul Tempranillo, IC 0,8, pH 3,8, SO<sub>2</sub>Total 6 ppm.

### CARACTERISTICI

Lizozima este o enzimă foarte răspândită printre ființele vii, ca mecanism antibacterian de apărare. Acțiunea sa constă în ruperea pereților celulari a bacteriilor Gram-pozitive, printre care se numără bacteriile lactice (*Oenococcus*, *Pediococcus* și *Lactobacillus*).

Lizozima nu este activă împotriva bacteriilor Gram-negative, cum ar fi bacteriile acetice, deoarece structura peretelui său celular este diferită și are o rezistență mai mare. Nu are activitate asupra drojdiei și, prin urmare, nu are nicio influență asupra fermentației alcoolice.

Eficacitatea lizozimei nu depinde doar de tipul de bacterii, ci și de numărul de celule bacteriene prezente în mediu.

Spre deosebire de SO<sub>2</sub>, lizozima este mai eficientă la pH ridicat, moment în care creșterea bacteriilor lactice este cea mai favorabilă.

### APLICAȚIE

- Inhibarea fermentației malolactice în procesul de producere a vinurilor albe și roșii tinere, în scopul păstrării acidității.
- Amânarea fermentației malolactice după fermentația alcoolică în producerea vinurilor roșii, permițând microoxigenarea.
- Stabilitatea microbiologică a populației bacteriene la vinurile roșii după fermentația malolactică, reducând doza de SO<sub>2</sub> utilizată în timpul păstrării vinului.
- Tratarea fermentației se stopează pentru a evita consumul de zaharuri din must de către bacteriile lactice (acrire lactică) și pentru a reduce riscul de creștere a acidității volatile.

### ACTIVITATE ENZIMATICĂ

	Activitatea
Enovin Lyso FIP [U/mg]]	> 35.000

\* Unitatea FIP: măsurarea activității enzimaticice în conformitate cu metoda Federației Internaționale Farmaceutice (FIP).

Preparatul Enovin Lyso are activitate enzimatică a lizozimei de 100%.

**DOZE**

Stabilizare după FML	> 15 g/hl
Amânarea inițierii FML	> 25 g/hl
Blocarea FML	50 g/hl

Doza maximă autorizată: 50 g / hl

**MOD DE UTILIZARE**

- 1.- Cântăriți cantitatea de lizozimă care trebuie utilizată.
- 2.- Adăugați această cantitate în raport de 1 la 5 în apă caldă (30°C).
- 3.- Omogenizați ușor timp de 1 minut. Evitați spumarea.
- 4.- Așteptați 45 de minute și amestecați din nou.
- 5.- Repetați pașii 4 și 5 până când soluția este complet dizolvată și se obține un lichid incolor fără turbiditate.
- 6.- Adăugați în volumul de tratat asigurând omogenizare totală.
- 7.- Se amestecă ușor după câteva ore de la adăugare.

## Precauții de lucru.

- Nu utilizați cu bentonită, deoarece absoarbe și inactivează enzimele. Dacă vinul conține bentonită, așteptați limpezirea înainte de a adăuga lizozimă. Dacă vinul a fost deja tratat cu lizozimă, așteptați cel puțin o săptămână pentru a permite enzimei să acționeze înainte de a adăuga bentonită.
- În tratamentul vinurilor albe, aplicarea lizozimei crește instabilitatea proteică detectată în controalele obișnuite (testul bentonitei sau căldura)

*Atenție: Lizozima nu poate înlocui utilizarea SO<sub>2</sub> deoarece nu are efect antioxidant și ca efect antimicrobian nu este eficient împotriva drojdiei sau a bacteriilor acetice. Astfel este necesar de a reduce cantitatea de SO<sub>2</sub> pentru a atinge stabilitatea microbiologică a vinului.*

**ASPECT FIZIC**

Pulbere fină albă, inodoră.

**AMBALARE**

Ambalaj de 0.5Kg

**PROPRIETĂȚI FIZICOCHEMICE  
ȘI MICROBIOLOGICE - EP 377 (REV.3)**

Azot total [%]	16.8-17.8
Umiditate [%]	< 6
Cenușă sulfată [%]	< 1.5
Metale grele [mg/kg]	< 10
As [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Număr total [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterii coliforme totale [UFC/g]	< 10
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absent
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absent
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absent
Mucegaiuri [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>

**PRODUCTIE**

**Enovin Lyso** Se obține din albumina din ouă de pasăre și se folosește sub formă de clorhidrat de lizozimă.

**Alergen:** Albuș de ou.

**CONSERVARE**

Păstrați produsul în recipientul original în loc răcoros, uscat, fără mirosuri străine.

Odată deschis, păstrați la 4°C și utilizați cât mai curând posibil.

Eventuale expuneri prelungite la temperaturi mai mari de 35°C și/sau cu umiditate reduc eficiența sa.

A se consuma de preferință: în termen de 3 ani de la ambalare.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului (UE) 2019/934.CE 606/2009.*