



LYSOCID W

Antibacteriano para mostos y vinos a base de lisozima.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Lysocid W es una lisozima de origen natural, obtenida de la clara de huevo, que tiene la capacidad de atacar y degradar la pared celular de las bacterias lácticas y, en general, las bacterias grampositivas.

El uso preventivo de **Lysocid W**, durante la fase de fermentación, garantiza la inhibición total de las bacterias lácticas indígenas, evitando que estos microorganismos provoquen la pérdida de frescura y franqueza de los vinos. En el caso de que se detenga la fermentación, la adición inmediata de **Lysocid W** evita el aumento de la acidez volátil debido a la acción bacteriana sobre los azúcares.

En los vinos listos para embotellar, que contienen ácido málico residual, el uso de **Lysocid W** reduce la carga microbiana presente, evitando el desarrollo de la fermentación maloláctica en botella.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Clorhidrato de lisozima.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 50 g / hL según el caso.

En los mostos para prevenir el desarrollo de bacterias contaminantes 20-50 g / hL; para bloquear las fermentaciones malolácticas no deseadas 50 g / hL; en vinos con ácido málico residual para evitar alteraciones en la botella 10-30 g / hL; para inhibir las bacterias malolácticas al final de la fermentación maloláctica 25 g / hL; en la fermentación de vinos tintos con maceración carbónica 10-30 g / hL.

→ MODO DE USO

Disolver en mosto o vino y añadir uniformemente a la masa. Se recomienda no agregar **Lysocid W** al mismo tiempo que el ácido metatartárico, ya que puede producir opalescencia. Después de la adición de **Lysocid W**, es recomendable verificar la estabilidad proteica e intervenir, si es necesario, con un tratamiento a base de bentonita.

Para no inhibir la acción de la lisozima, es recomendable realizar tratamientos con bentonita al menos un día después de usar **Lysocid W**."

→ CONSERVACIÓN Y ENVASADO

Almacene en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y el calor directos.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 1 kg.

Bolsas de 5 kg netos.

