

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	15/03/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hzym ® Preparati enzimatici specifici	

LISO

(E1105) - Lisozima per uso enologico estratto dal bianco d'uovo

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Liso è un formulato enzimatico granulare, solubile in acqua e in mosto, con una concentrazione in cloridrato di lisozima superiore al 95%. Il lisozima è un enzima estratto dall'albume di uovo e viene utilizzato per il controllo dei microrganismi delle popolazioni di batteri lattici nei mosti e nei vini. Il lisozima Liso presenta un'attività litica sui batteri lattici e ne causa l'immediato abbattimento delle popolazioni presenti al momento del trattamento: il suo utilizzo è legato a tutte le fasi della vinificazione nelle quali è necessario ostacolare lo sviluppo dei batteri lattici.

APPLICAZIONI E DOSI DI IMPIEGO

In vinificazione, in modo particolare nella vinificazione di uve in cattive condizioni sanitarie o in presenza di pH elevati, l'aggiunta di 10-15 g/hL di Liso consente di contenere lo sviluppo delle popolazioni indigene di batteri lattici riducendo così il rischio di sviluppo di spunto lattico e di innalzamento dell'acidità volatile. L'uso del lisozima consente di contenere l'aggiunta di anidride solforosa limitandone il campo d'azione all'effetto antiossidante.

In caso di fermentazioni stentate o di arresti di fermentazione, il rischio di sviluppo dei batteri lattici in presenza di zuccheri residui può essere rilevante. L'aggiunta tempestiva di 25-35 g/hL di Liso consente, in questi casi, di gestire il rischio di sviluppo dello spunto lattico e di intervenire adeguatamente sull'arresto di fermentazione con il reinocolo di lieviti adatti e senza la necessità di un intervento di filtrazione o di solfitazione che potrebbe perturbare la possibilità di ripresa della fermentazione.

Al termine della fermentazione Liso può essere utilizzato allo scopo di impedire l'avvio della fermentazione malolattica nel caso in cui questa non sia desiderata, come nei vini bianchi o nei rosati, o di posticiparne l'avvio a tempi successivi, nel caso dei vini rossi.

L'aggiunta di 10 g/hL di Lisozima in questi casi ha dimostrato di poter ritardare l'avvio della fermentazione malolattica di circa 10 giorni. Questo fornisce un intervallo di tempo utile per intervenire con la tecnica della micro-ossigenazione allo scopo di stabilizzare il colore, in una fase della vinificazione nella quale tannini e antociani sono estremamente reattivi nei confronti delle reazioni di condensazione con ponte etanale.

La fermentazione malolattica potrà essere successivamente avviata con l'inocolo di batteri lattici selezionati, avendo così la garanzia della purezza e della qualità microbiologica del processo.

Il Reg CE 1410/03 fissa un limite di utilizzo massimo cumulato in mosto e in vino pari a 500 mg/L (50 g/hL) di lisozima.

COMPOSIZIONE

Preparato enzimatico di lisozima

MODALITA' DI UTILIZZO

Disperdere e sciogliere Liso in 10 parti di acqua a temperatura ambiente (circa 20°C), lasciare riposare 40-45 minuti e quindi mescolare per omogeneizzare la soluzione. Aggiungere al vino con un rimontaggio al chiuso o un'agitazione allo scopo di garantire una buona omogeneizzazione con l'intera massa del prodotto.

o Non utilizzare trattamenti di chiarifica deproteinizzanti nei giorni immediatamente successivi all'aggiunta del lisozima.

o Il lisozima ha un'azione immediata appena dopo la sua aggiunta ma non è efficace per eventuali inquinamenti successivi al trattamento, come nel caso di tagli con vini non trattati o di utilizzo di materiale inquinato nel trasferimento dei vini trattati.

o Nei vini bianchi o rosati il lisozima può dare origine a una lieve instabilità proteica per cui si raccomanda un test prima dell'imbottigliamento e, nel caso di positività del test, un trattamento deproteinizzante con bentonite.

o Non utilizzare acido metatartarico in vini che hanno subito un trattamento con lisozima.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, privo di cattivi odori e ad una temperatura non superiore a 25 °C, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AE.00003 KG 1
0101AE.00004 KG 0.5



Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	15/03/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hzym® Preparati enzimatici specifici	

0101AE.00005

KG 0.5

NOTE

Per uso professionale ed enologico. Prodotto conforme ad uso alimentare secondo FCC, D.M. 231/2012 e sue modifiche successive. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM. Non disperdere nell'ambiente.

Gli enzimi sono proteine e la loro inalazione in forma di polveri o aerosol può indurre sensibilizzazione e provocare la comparsa di reazioni allergiche in individui sensibilizzati. Seguire le indicazioni riportate sulla scheda di sicurezza.

Sede legale:
Piazza Francesco Pizzo, 5
91025 MARSALA (TP)
P.IVA 01587470814
CCIAA TP 92787

☎ 0923 - 991.951
☎ 0923 - 756.024
☎ 0923 - 1895381
@ info@hts-enologia.com
www.hts-enologia.com

Le indicazioni riportate sulla presente scheda corrispondono, allo stato attuale, alle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cosa, animali, persone, per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

