

LYSOZYM

Enzyme à activité endo-glucosidase extraite du blanc d'œuf de poule.
Retarde ou empêche la fermentation malolactique par dégradation de la paroi des bactéries lactiques (Gram +).
Conforme au Codex Œnologique International.

SPÉCIFICITÉS

- **LYSOZYM** agit sur les parois (peptidoglycane) des bactéries lactiques (*Enococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*) et provoque la lyse des bactéries dans les moûts et les vins.
- Sur vins blancs, **LYSOZYM** retarde ou empêche la fermentation malolactique (FML) et renforce l'action du SO₂.
- Sur vins rouges, **LYSOZYM** évite le départ précoce d'une FML sous marc lors de macérations longues (fermentations alcooliques languissantes ou arrêtées) et réduit le niveau d'acidité volatile.
- **LYSOZYM** n'a pas d'effet sur les levures (pas d'interférence avec la fermentation alcoolique) et n'a aucun effet sur les bactéries acétiques.
- **LYSOZYM** est neutre d'un point de vue gustatif et évite les déviations organoleptiques de certains métabolites bactériens, notamment la formation d'amines biogènes.
- Produit naturel, sans OGM ni conservateur.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

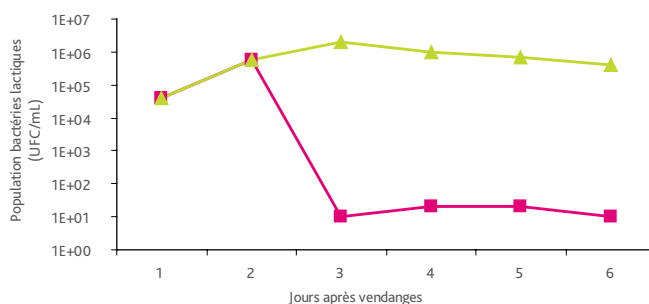
- **LYSOZYM** peut être utilisé à titre préventif dans le cas de moûts à pH élevé et acidité totale basse, favorables au développement des bactéries lactiques.
- Pour retarder ou ralentir la FML.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Essai de contrôle des bactéries dans un moût de rosé de Cinsault (pH=3,78)

Vert : SO₂ vendange = 6 g/hL et sans traitement au Lysozym.

Rose SO₂ vendange = 6 g/hL et avec 40 g/hL de Lysozym à J+2

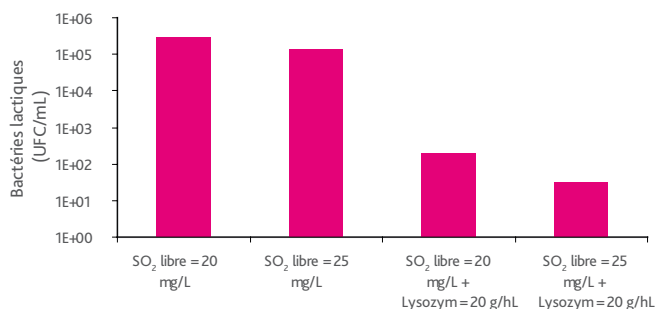


A la fin de la FA J+6

Sans lysozym : Acide acétique = 0,68 g/L, Acide-D-lactique = 0,72 g/L

Avec Lysozym : Acide acétique = 0,34 g/L, Acide-D-lactique = 0,22 g/L

Analyses 30 jours après la FML dans un vin rouge
(Petit Verdot pH=3,85)



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Ne pas utiliser **LYSOZYM** en association immédiate avec l'acide métatartrique, les gommes de cellulose (formation d'un trouble) et les bentonites (les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite).
- Ne pas utiliser **LYSOZYM** à de trop basses (< 5°C) ou trop hautes températures (>30°C).
- Ne protège pas de l'oxydation.
- La stabilité microbiologique des vins après FML est effective 2 semaines après incorporation de **LYSOZYM**.
- Les vins traités au **LYSOZYM** devront être stabilisés d'un point de vue protéique (traitement à la bentonite). Il est recommandé de ne pas réaliser de traitement au **LYSOZYM** juste avant la mise en bouteille (risque de casse protéique).

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre directement **LYSOZYM** dans 10 fois son poids de moût ou de vin. Incorporer à l'aide d'un **OENODOSEUR**®, d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation. Sinon, effectuer un léger remontage d'homogénéisation.

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine non ouvert et dans la limite de la DLUO indiquée.

DOSE D'EMPLOI

Le temps de contact minimal est fonction de la température du vin, de la charge tannique et colloïdale et également de la dose employée. Il doit être de 2 jours minimum. Un ajout précoce (fin de FA) du produit est recommandé pour un effet optimal.

Blancs : 25 à 50 g/hL pour inhibition partielle ou totale de la FML.

Rouges : 10 à 15 g/hL pour éviter les FML trop précoces. 20 à 30 g/hL pour une meilleure stabilisation microbiologique après FML.

Rouges et blancs : 20 à 30 g/hL pour limiter le développement des bactéries dans le cas d'arrêt de fermentation ou de fermentation languissantes (risque de piqûre lactique).

Dans le cas d'un ensemencement avec des bactéries **LACTOENOS**®, afin de supprimer l'activité résiduelle du **LYSOZYM**, les bactéries devront être ajoutées après :

- soutirage du vin en éliminant les lies (cas des vins rouges).
- collage, (cas des vins blancs).

Dose limite d'emploi autorisée par la CE : 50 g/hL (RCEE 606/2009 Annexe IA point 18 – RCEE 479/2008).

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg – Carton de 10 kg.

