

Lysozyme

Enzyme à activité endo-glucosidase extraite du blanc d'œuf de poule pour retarder ou empêcher la FML par dégradation de la paroi des bactéries lactiques (Gram +).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n°606/2009.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Le lysozyme agit sur les parois (peptidoglycane) des bactéries lactiques (*Œnococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*) et provoque la lyse des bactéries dans les moûts et les vins.
- Sur vins blancs, le lysozyme retarde ou empêche la fermentation malolactique (FML) et renforce l'action du SO₂.
- Sur vins rouges, le lysozyme évite le départ précoce d'une FML sous marc lors de macérations longues (fermentations alcooliques languissantes ou arrêtées) et permet ainsi de réduire le niveau d'acidité volatile.
- Le lysozyme n'a pas d'effet sur les levures (pas d'interférence avec la fermentation alcoolique) et n'a aucun effet sur les bactéries acétiques.
- Le lysozyme est neutre d'un point de vue gustatif et évite les déviations organoleptiques de certains métabolites bactériens, notamment la formation d'amines biogènes.
- Le lysozyme peut être utilisé à titre préventif dans le cas de moûts à pH élevé et acidité totale basse, favorables au développement des bactéries lactiques indigènes.

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

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

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

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 lactiques, afin de supprimer l'activité résiduelle du lysozyme, les bactéries devront être ajoutées après :

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

Réglementation UE : Dose limite d'emploi CE : 50 g/hL.

Contient un produit de l'œuf. Pour l'Union Européenne et certains pays, son emploi peut impliquer un étiquetage spécifique. Se conformer à la réglementation en vigueur.

MISE EN ŒUVRE

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	granulés
Couleur	crème pâle
Solubilité	> 95%
Activité FIP/mg protéine	≥ 39 000
Azote total	17,3% ± 0,5
Cendres sulfuriques	< 1,5%
Teneur en eau	< 6%
Métaux lourds	< 10 ppm
Plomb	< 2 ppm
Arsenic	< 1 ppm
Mercuré	< 1 ppm
Bactéries totales viables	< 103 UFC/g
Coliformes	< 10 UFC/g
E.coli/25g	non décelé
Salmonelles/25 g	non décelé
Levures	< 102 UFC/g
Bactéries lactiques/10g	non décelé
Bactéries acétiques	< 103 UFC/g

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) 3 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 500 g – Carton de 10 kg.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL