

LysWine

Lisozyima purificada microgranular.

INTRODUCCIÓN :

LYSWINE es una preparación enzimática purificada a base de lysozima -N- acetymuramoyl hidrolasa, IUB 3.2.1.17. La utilización de LYSWINE a partir de la etapa de incubado, previene el desarrollo de bacterias que puedan alterar la calidad del vino.

LYSWINE permite:

- * Prevenir picaduras lácticas durante la fermentación alcohólica.
- * Controlar la iniciación de la fermentación maloláctica (FML).
- * Bloquear la FML luego del desfangado.
- * Estabilizar microbiológicamente los vinos después de la FML.

CARACTERÍSTICA:

LYSWINE es una enzima lysozima grado alimenticio. Es activa en una rango de temperatura de 20° C a 90° C y pH de 3,0 a 7,0. Se mantiene activa dentro del pH y temperatura del vino.

APLICACIÓN:

Se recomienda predisolver LYSWINE en agua y dejar reposar por 30 minutos y homogeneizar suavemente. Incorporar la disolución sobre el volumen de vino a tratar asegurando su homogeneización.

LYSWINE comienza a actuar desde el momento de su aplicación hasta 24-48 horas posteriores sin poseer efecto residual alguno. LYSWINE ayuda a disminuir el uso de anhídrido sulfuroso. Su uso combinado con bentonita minimiza la actividad enzimática, por lo que se recomienda retrasar el tratamiento de clarificación.

ALMACENAMIENTO:

LYSWINE debe ser almacenado en un lugar fresco y seco a una temperatura de 5° C a 20° C.

ENVASE:

Sobres por 500grs.

DOSIS:

50 - 150 mg/l