

EXPERZYME LYSO

Inibitore della crescita batterica

DESCRIZIONE

Experzyme Lyso è un lisozima granulare ottenuto dall'albume d'uovo, che riesce a degradare la parete cellulare dei batteri lattici e dei batteri gram positivi in generale.

L'uso di **Experzyme Lyso** durante la fase fermentazione permette di mantenere la freschezza inibendo i batteri lattici indigeni, permettendo, inoltre, di evitare aumenti di acidità volatile dovuti all'azione batterica sugli zuccheri.

Nei vini contenenti acido malico residuo, **Experzyme Lyso** abbate la carica microbica presente, impedendo la partenza di fermentazioni malolattiche indesiderate.

COMPOSIZIONE

Cloridrato di lisozima

IMPIEGO

- Inibizione della fermentazione malolattica (FML);
- Controllo dei batteri lattici in situazioni di arresti fermentativi;
- Stabilizzazione microbiologica dei vini

MODALITÀ D'USO

Sciogliere in 5-10 parti di acqua tiepida e aggiungere uniformemente alla massa.

Si raccomanda di non aggiungere Experzyme Lyso contemporaneamente all'acido metatartarico, in quanto si può avere la formazione di opalescenza. Per non inibire l'azione del lisozima è opportuno effettuare i trattamenti con bentonite almeno 24h dopo l'utilizzo di Experzyme Lyso.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata: 5 - 50 g/hl DOSE MAX

Per una miglior efficacia se ne consiglia un'aggiunta frazionata

CONFEZIONI

Da 5 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale. Allergene: Lisozima dell'uovo.