

## CONTROLO DA POPULAÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS

**LISOZIMA** é uma enzima natural extraída da clara de ovo da galinha com atividade muramidase e citolítica e é utilizada em Enologia para o controlo de bactérias lácticas. As atividades referidas provocam a desintegração da parede celular de bactérias gram positivas tais como *Denococcus*, *Pediococcus*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc* e a consequente lise celular por choque osmótico. Devido à membrana externa protetora a **LISOZIMA** não tem um papel ativo contra as bactérias Gram negativas como a *Acetobacter* nem contra leveduras.

A eficácia da atividade da **LISOZIMA** depende não só do tipo de bactérias mas também do número de células presentes.

Contrariamente ao SO<sub>2</sub>, a **LISOZIMA** é mais eficaz em condições de pH elevado quando o desenvolvimento de bactérias lácticas é favorecido. Não tendo poder antioxidante, a **LISOZIMA** não substitui na totalidade o SO<sub>2</sub>, contudo a aplicação de **LISOZIMA** permite uma diminuição bastante significativa da quantidade de SO<sub>2</sub> necessária para assegurar a estabilidade microbiológica de vinhos brancos e tintos.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

Tendo como princípio o controlo das bactérias Gram positivas, a **LISOZIMA** pode ser utilizada para diversas aplicações:

Aplicação	Dose recomendada
Para atrasar a fermentação malolática em vinhos tintos	10 a 20g/hL adicionando <b>LISOZIMA</b> às uvas durante o enchimento da cuba
Para bloquear total ou parcialmente a FML, em vinhos brancos	30 a 50g/hL dependendo da população inicial de bactérias lácticas, pH do vinho e momento da aplicação
Quando se misturam vinhos com FML completa e parcial	40 a 50g/hL. Adicionar <b>LISOZIMA</b> logo após a mistura dos vinhos
Em fermentações lentas ou paragens de fermentação alcoólica	20 a 50g/hL em tintos e 30 a 50g/hL em brancos
Estabilizar o vinho após a FML	20 a 50g/hL
Vinhos espumantes	30g/hL

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ovos e derivados de ovo. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

As dosagens recomendadas estão descritas na alínea aplicação (Autorizado na UE ≤ 50g/hL).

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água (sem agitar) polvilhando na superfície da água. Utilizar um recipiente largo com uma grande superfície de água.
2. Aguardar 1 hora.
3. Agitar suavemente até a solução estar límpida (totalmente dissolvida).
4. Incorporar durante uma remontagem e de preferência com um tubo Venturi ou com um processo semelhante a uma colagem.
5. Assegurar uma homogeneização perfeita.

Atenção: Não utilizar bentonite em simultâneo com a **LISOZIMA** porque a bentonite será adsorvida e inativada. Em vinhos brancos deve-se ter particular atenção à turbidez porque pode haver um aumento da instabilidade proteica detetada através dos controlos habituais (teste de bentonite ou calor) pelo que se sugere a realização de diversos controlos.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

250g  
Embalagem fechada e selada de origem:  
Local fresco e seco.  
Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.