



BACTOZYM® SPECIAL GRAIN

AMESTEC ENZIMATIC EXTREM DE SOLUBIL PENTRU
CONTROLUL FERMENTAȚIEI MALOLACTICE

COMPOZIȚIE



Lizozim purificat foarte activ, granulat, obținut din albumină de ou.
Conține produse pe bază de ouă.

CARACTERISTICI



BACTOZYM® SPECIAL GRAIN este un amestec lizozim extras din albumina de ou folosind un proces cromatograf fără solvenți, ceea ce face posibilă obținerea unui amestec foarte activ și stabil, și pentru a se asigura că produsul este deosebit de pur, după cum este necesar pentru utilizarea în vinificație.

Acțiunea litică funcționează pe bacteriile Gram pozitive în care membrana celulară este compusă din glucozamină și acid muramic, acțiunea n-acetil muramidazei intervine prin ruperea legăturii glicozidice dintre acidul acestor două molecule, provocând astfel liza celulei și inactivarea bacteriană (bacterioliză). Prin urmare, BACTOZYM® SPECIAL GRAIN este utilizat pentru a inhiba creșterea bacteriilor lactice, cum ar fi *Enococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*; cu toate acestea, este ineficient împotriva bacteriilor acetice (Gram negativ).

BACTOZYM® SPECIAL GRAIN este un aditiv alimentar clasificat ca GRAS (Generally Recognized as Safe); și, astfel, este complet inofensiv pentru oameni (lizozomul se găsește și în lacrimi și salivă); de asemenea, nu afectează activitatea de înmulțire și fermentare a drojdiei.

UTILIZARE



La fabricarea vinurilor albe și roșii pot apărea diferite situații care necesită controlul sarcinii bacteriene fără a utiliza doze excesive de dioxid de sulf.

Prin urmare, BACTOZYM® SPECIAL GRAIN este utilizat în toate situațiile în care doriți să evitați fermentarea malolactică și intervenția bacteriilor în general: care, de obicei apare în fermentarea, prelucrarea și depozitarea multor vinuri albe; dar și în fabricarea vinurilor roșii, poate fi interesant să se întârzie fermentarea malolactică pentru a prelungi faza de structurare, de exemplu, utilizarea microxigenizării în același timp.

BACTOZYM® SPECIAL GRAIN este util în special în toate cazurile în care bacteriile lactice pot acționa înainte de fermentarea alcoolică: clime calde, pH-ul crescut al mustului și vinificația prin macerarea carbonului.

BACTOZYM® SPECIAL GRAIN este, de asemenea, recomandat pentru liza bacteriilor după fermentarea malolactică, pentru a da vinului caracteristici senzoriale interesante.

În îmbutelierea vinurilor cu structură cu acid malic rezidual, puteți lua în considerare o combinație de BACTOZYM® SPECIAL GRAIN cu un sistem de microfiltrare mai puțin sever pentru a obține stabilitate microbiologică și în ceea ce privește bacteriile. BACTOZYM® SPECIAL GRAIN poate fi propus at



BACTOZYM® SPECIAL GRAIN

AMESTEC ENZIMATIC EXTREM DE SOLUBIL PENTRU CONTROLUL FERMENTAȚIEI MALOLACTICE

BACTOZYM® SPECIAL GRAIN poate fi propus atunci când doriți să lucrați fără bacterii lactice: pentru prelucrarea vinurilor spumante și pentru pregătirea unui starter de drojdie necontaminată. BACTOZYM® SPECIAL GRAIN este, de asemenea, de interes deosebit în fermentațiile blocate, evitând astfel aciditatea lactică fără a fi nevoie de a interveni cu filtrarea sau utilizarea intensă a dioxidului de sulf, un element care limitează o reluare ulterioară a fermentației.

Atunci când se utilizează BACTOZYM® SPECIAL GRAIN, respectați normele legale în vigoare.

MOD DE UTILIZARE



Se dizolvă BACTOZYM®SPECIAL GRAIN în apă la temperatura camerei în raport de 1:10 și se lasă să stea timp de 40-45 minute, se adaugă la vinul care urmează să fie tratat, se adaugă, se amestecă cu precizie încercând să nu se facă spumă; în următoarele 2-3 zile nu efectuați niciun tratament de filtrare sau limpezire sau utilizați tanin sau bentonită. Verificați stabilitatea proteinelor înainte de îmbuteliere.

DOZARE



25-50 g/hL pentru a produce inhibarea bacteriilor lactice timp de aproximativ 3-6 luni.
10-25 g/hL pentru a întârzia sau controla intensitatea fermentației malolactice și pentru a evita aciditatea lactică.
Posibilă acțiune de surcolaj pe care o pot produce doze mari de BACTOZYM® SPECIAL GRAIN asupra produsului trebuie luată în considerare la tratarea vinurilor albe: lizozima, ca toate enzimele, este o proteină.
Având în vedere reactivitatea sa cu polifenoli, se recomandă creșterea dozelor cu 50% cu vinurile roșii.

AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g.

PĂSTRARE



A se păstra într-un loc uscat și rece. Închideți cu atenție pachetele deschise.

PERICOL



Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)