



Win Lisozym

Preparato enzimatico a base di lisozima

Il Win Lisozym è un enzima purificato a base di lisozima, estratto dall'albume di uovo utilizzato per il controllo dei batteri lattici, aspetto fondamentale nei vini di qualità.

Agisce degradando la membrana cellulare dei batteri lattici come *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*. Non ha alcun effetto né sui batteri acetici né sui lieviti.

Caratteristiche:

Prediluire Win Lisozym con acqua a 20/25°C rapp. 1:10 e dopo circa 30 minuti aggiungere alla massa omogeneizzando con cura. Anche se l'utilizzo di Win Lisozym consente di ridurre la dose di SO₂ non ha alcun effetto antiossidante. Essendo un enzima e quindi una proteina non deve essere utilizzato contestualmente con bentonite; i trattamenti di chiarifica e deproteinizzazione andranno fatti o prima o dopo alcuni giorni dall'applicazione di Win Lisozym. Dopo il trattamento, Win Lisozym rimane presente sulle masse. Sui vini bianchi e rosati si consiglia di fare un test di stabilità proteica prima dell'imbottigliamento. Nei mosti e vini rossi può combinarsi con la componente fenolica per cui per avere un corretto effetto litico occorre aumentare le dosi di 1/3 rispetto ai bianchi.

Utilizzazione e dosaggio:

Prevenzione alterazioni batteriche: aggiungere Win Lisozym sul pigiato o sul mosto 10/15 g/hl in presenza di uve in sovrammaturazione o non perfettamente sane al fine di limitare la proliferazione di batteri inquinanti e ostacoli alla fermentazione.

Controllo dell'avvio della FML:

Con 10 g/hl di Win Lisozym aggiunti in piena fermentazione abbiamo la certezza che la FML non ostacoli la fermentazione alcolica.

Interruzione della FML:

per inibire la FML su vini bianchi e rosati aggiungere 40/50 g/hl di Win Lisozym.