

EXPERZYME LYSO

Inibidor do crescimento bacteriano

DESCRIÇÃO

Experzyme Lyso é uma lisozima granular obtida da clara de ovo, que consegue degradar a parede celular das bactérias lácticas e das bactérias gram positivas em geral.

O uso de **Experzyme Lyso** durante a fase de fermentação permite manter a frescura inibindo as bactérias lácticas indígenas, permitindo, além disso, evitar aumentos de acidez volátil devidos à ação bacteriana sobre os açúcares.

Nos vinhos contendo ácido málico residual, **Experzyme Lyso** reduz a carga microbiana presente, impedindo o início de fermentações malolácticas indesejadas.

COMPOSIÇÃO

Cloridrato de lisozima

UTILIZAÇÃO

- Inibição da fermentação maloláctica (FML);
- Controlo das bactérias lácticas em situações de paragens fermentativas;
- Estabilização microbiológica dos vinhos.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em 5-10 partes de água tépida e adicionar uniformemente à massa.

Recomenda-se não adicionar Experzyme Lyso simultaneamente ao ácido metatartárico, pois pode haver a formação de opalescência. Para não inibir a ação da lisozima é oportuno efetuar os tratamentos com bentonite pelo menos 24h após a utilização de Experzyme Lyso.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Dose recomendada: 5 - 50 g/hl DOSE MÁX

Para uma melhor eficácia recomenda-se uma adição fracionada

EMBALAGEM

De 5 kg

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco ao abrigo de luz e calor diretos. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional. Alergénio: Lisozima do ovo.