

BACTOLYSE

Καθαρή Λυσοζύμη
ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ Η ΔΙΑΚΟΠΗ ΤΗΣ ΜΗΛΟΓΑΛΑΚΤΙΚΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ
ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΠΗΣ
ΒΑΚΤΗΡΙΑΚΗ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΜΗΛΟΓΑΛΑΚΤΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο έλεγχος των γαλακτικών βακτηρίων επιτυγχάνεται με τη χρήση του θειώδους ανυδρίτη. Παρόλη όμως τη δραστικότητα και το εύρος δράσης του (αντιοξειδωτικό, αντιμικροβιακό), ο θειώδης ανυδρίτης παρουσιάζει περιορισμένη αποτελεσματικότητα στον έλεγχο των γαλακτικών βακτηρίων σε υψηλά pH. Ο παραπάνω λόγος καθώς και η διεθνής τάση για τη μείωση των χρησιμοποιούμενων δόσεων SO₂, προκάλεσαν το ενδιαφέρον για το **BACTOLYSE**, ενός προϊόντος ιδιαίτερα δραστικού σε υψηλά pH, με δράση συμπληρωματική προς αυτή του θειώδους ανυδρίτη..

Το **BACTOLYSE** είναι ένα παρασκεύασμα με βάση τη λυσοζύμη, ένα ένζυμο που υπάρχει στη φύση στο ασπράδι του αυγού. Η λυσοζύμη ήδη χρησιμοποιείται πολύ στην βιομηχανία των τροφίμων, και ειδικά στη βιομηχανία του γάλακτος.

Πρόκειται για ένα φυσικό προϊόν, η χρήση του οποίου μπορεί να αποβλέπει:

- Στην προσωρινή διακοπή της μηλογαλακτικής ζύμωσης (MLF).
- Στην καθυστέρηση της έναρξης της μηλογαλακτικής ζύμωσης ώστε αυτή να επέρχεται μόνο μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης.
- Στην αναστολή της δράσης των γαλακτικών βακτηρίων σε περίπτωση διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης ώστε να αποτραπεί το ενδεχόμενο γαλακτικής εκτροπής.
- Στη μικροβιακή σταθεροποίηση του οίνου μετά τη μηλογαλακτική ζύμωση και, κατά συνέπεια, στη μείωση της χρησιμοποιούμενης δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ θειώδους ανυδρίτη (μια μικρή ποσότητα θειώδους είναι απαραίτητη καθώς το **BACTOLYSE** δεν έχει αντιοξειδωτική δράση ούτε δρα ενάντια στις ζύμες και τα οξικά βακτήρια).

Το **BACTOLYSE** δρα κυρίως στα γαλακτικά βακτήρια (Gram +) ενώ δεν έχει δράση στα οξικά βακτήρια. Επίσης, δεν επιδρά στην εξέλιξη της αλκοολικής ζύμωσης και δεν προκαλεί καμία μεταβολή στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού.

APPLICATION RATES

Καθυστέρηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης:

- 100 gr/tn στον τελικό όγκο κατά την εκχύλιση σε ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα. – προσθήκη κατά το γέμισμα της δεξαμενής.
- 200 gr/tn στον τελικό όγκο σε σταφύλια μετά την αποβοστρύχωση – προσθήκη προς το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης. (πυκνότητα 1,030).

Διακοπή της μηλογαλακτικής ζύμωσης: 300-500 gr/tn.

Αποτροπή γαλακτικής εκτροπής: 250 gr/tn – προσθήκη κατά προτίμηση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα.

Σταθεροποίηση μετά την μηλογαλακτική ζύμωση: 200 gr/tn – προσθήκη αμέσως μετά το τέλος της μηλογαλακτικής ζύμωσης.

Μέγιστη νόμιμη δΟΣΟΛΟΓΙΑ: 500 gr/tn.

ΤΡΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύστε το προϊόν σε λίγο χλιαρό νερό (περίπου 20 οC) και χωρίς ανάδευση. Αφήστε σε ηρεμία για μια ώρα πριν ομογενοποιήσετε το σύνολο προσεκτικά, αποφεύγοντας την έντονη ανάδευση.

Εισάγετε στη δεξαμενή εξασφαλίζοντας άριστη ομογενοποίηση του συνόλου. Ο παραπάνω κανόνας είναι σημαντικός για την αποτελεσματικότητα της κατεργασίας.

Το **BACTOLYSE** δρα τις πρώτες ώρες που ακολουθούν την εισαγωγή του (προσοχή: η δράση του δεν είναι μόνιμη όπως αυτή του θειώδους ανυδρίτη).

Το **BACTOLYSE** μας επιτρέπει να μειώσουμε τη χρησιμοποιούμενη δόση του θειώδους ανυδρίτη, αλλά δεν τον αντικαθιστά. Προτείνεται η ταυτόχρονη προσθήκη θειώδους (σε μικρότερες δόσεις) για την εξασφάλιση και της αντιοξειδωτικής προστασίας του οίνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Η προσθήκη μετατρυγικού οξέος και τανινών είναι απαγορευτική στα λευκά κρασιά κατεργασμένα με λυσοζύμη (άμεσος σχηματισμός θολώματος).

Στα λευκά κρασιά, ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στην πρωτεϊνική σταθεροποίηση. Η χρήση της λυσοζύμης μπορεί να αυξήσει την πρωτεϊνική αστάθεια όπως αυτή προσδιορίζεται με τις συνήθεις δοκιμές (θέρμανση, bentotest, κλπ). Αντίθετα κανένα πρόβλημα δεν έχει παρατηρηθεί σε φιάλη, στα οχτώ χρόνια δοκιμών του προϊόντος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με μπεντονίτη (το ένζυμο προσροφάται στον μπεντονίτη, καθιζάνει μαζί μ' αυτόν και καθίσταται ανενεργό).

Η κατεργασία με λυσοζύμη δεν πρέπει να γίνεται κατά τις μέρες που προηγούνται της εμφιάλωσης. Κυρίως στα κόκκινα κρασιά, η προσθήκη της λυσοζύμης προκαλεί μια μικρή κροκίδωση. Σε τέτοια περίπτωση, θα πρέπει να περιμένουμε μερικές μέρες ώστε να κατακαθίσει το ίζημα, πριν φιλτράρουμε και προβούμε στην εμφιάλωση.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Διατίθεται σε συσκευασία του 0,50Kg. Διατηρείται σε θερμοκρασία μεταξύ 3 και 25οC σε σκιερό, άοσμο και στεγνό μέρος. Ανοιχτή συσκευασία πρέπει να χρησιμοποιείται άμεσα.

BIBLIOGRAPHY

- (1) GERBAUX V. * et Col. Utilisation du lysozyme en œnologie.
 - (2) COTTEREAU P.** , 1998. Utilisation du lysozyme pour son activité anti- bactérienne. Mondiaiviti décembre, Bordeaux.
 - (3) GERLAND C., GERBAUX, VILLA A. , 1999. Le lysozyme, nouvel outil biotechnologique pour maîtriser les bactéries lactiques. Revue des Œnologues, 93S, 44-46.
 - (4) GERBAUX et Col., 2003. L'impact du lysozyme sur la couleur des vins rouges. Vinidea.net Wine Internet Technical Journal, 16.
- * CTIVV, Unité de Beaune
** ITV Sicarex Beaujolais

Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.