STABILIZZANTI
E CONSERVANTI

BACTOZYM® SPECIAL GRAIN

PREPARATO ENZIMATICO AD ALTA SOLUBILITÀ PER IL CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

COMPOSIZIONE

Lisozima purificato, granulare ad elevata attività ottenuto da albume d'uovo.
Contiene: prodotti a base di uova.

CARATTERISTICHE

BACTOZYM® SPECIAL GRAIN è un preparato a base di lisozima estratto dall'albume d'uovo mediante processo cromatografico in assenza di solventi; ciò consente di ottenere un preparato ad elevata attività e stabilità e nel contempo assicurare al prodotto una particolare purezza richiesta per l'impiego in enologia.
L'attività litica si esprime sui batteri Gram positivi la cui membrana cellulare è costituita da glucosamina ed acido muramico, l'attività n-acetilmuramidasica interviene rompendo il legame glicosidico tra queste due molecole, provocando così la lisi della cellula e la conseguente inattivazione batterica (bactolisi). Pertanto BACTOZYM® SPECIAL GRAIN permette di inibire la crescita dei batteri lattici tipo Œnococcus, Lactobacillus, Pediococcus; per contro risulta inefficace nei confronti dei batteri acetici (Gram negativi).
BACTOZYM® SPECIAL GRAIN è un additivo alimentare classificato come GRAS (Genarally Recognized as Safe); è quindi assolutamente innocuo per l'uomo (il lisozima è contenuto anche nel liquido lacrimale e nella saliva); inoltre esso non presenta alcuna interferenza nei confronti della moltiplicazione e dell'attività fermentativa del lievito.

IMPIEGHI

Nel corso della elaborazione dei vini bianchi e rossi si possono verificare diverse situazioni dove si rende necessario controllare la carica batterica senza l'impiego di dosi eccessive di anidride solforosa. Pertanto BACTOZYM® SPECIAL GRAIN trova impiego in tutte quelle situazioni dove si desidera evitare la malolattica e l'intervento batterico in genere: tipicamente nel corso della fermentazione, elaborazione, conservazione di molti vini bianchi; ma anche nella vinificazione in rosso, può essere interessante ritardare la fermentazione malolattica per allungare la fase di strutturazione, ad esempio intervenendo con la microssigenazione. Particolarmente utile risulta l'impiego di BACTOZYM® SPECIAL GRAIN in tutti i casi dove i batteri lattici possono intervenire prima della fermentazione alcolica: climi caldi, pH elevati dei mosti, macerazione carbonica. BACTOZYM® SPECIAL GRAIN è consigliato anche per la lisi dei batteri dopo la fermentazione malolattica allo scopo di apportare al vino note sensoriali interessanti. Nell'imbottigliamento di vini di struttura con del malico residuo si può pensare ad una sinergia del BACTOZYM® SPECIAL GRAIN con sistemi di microfiltrazione meno severi per ottenere la stabilizzazione microbiologica anche nei confronti dei batteri. BACTOZYM® SPECIAL GRAIN può essere proposto quando si desidera operare in assenza di batteri lattici: nella lavorazione di frizzanti e spumanti e per l'allestimento di

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

STABILIZZANTI
E CONSERVANTI

BACTOZYM® SPECIAL GRAIN

PREPARATO ENZIMATICO AD ALTA SOLUBILITÀ PER IL CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

pied de cuve non inquinati. È di particolare interesse intervenire con BACTOZYM® SPECIAL GRAIN anche nel caso di arresti fermentativi evitando così il rischio di spunto lattico senza intervenire con filtrazioni o con l'uso consistente di anidride solforosa, elemento limitante una successiva ripresa fermentativa.

Per l'impiego di BACTOZYM® SPECIAL GRAIN attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disciogliere BACTOZYM® SPECIAL GRAIN in acqua a temperatura ambiente in rapporto 1:10 e lasciare riposare 40-45 minuti, aggiungere alla massa da trattare, omogeneizzando accuratamente evitando la produzione di schiuma; nei 2-3 giorni successivi non eseguire alcun trattamento di filtrazione, di chiarifica, di impiego di tannino o bentonite. Verificare la stabilità proteica prima dell'imbottigliamento.

DOSI

Da 25-50 g/hL per indurre l'inibizione dei batteri lattici per circa 3-6 mesi. Da 10-25 g/hL per ritardare o per controllare l'intensità della fermentazione malolattica ed evitare lo spunto lattico. Nel caso di trattamento di vini bianchi deve essere considerata l'eventuale azione di surcollaggio che dosi elevate di BACTOZYM® SPECIAL GRAIN possono indurre sul prodotto. Data la sua reattività con i polifenoli, si consiglia di incrementare le dosi del 50 % nei vini rossi.

CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (vedere scheda di sicurezza).

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com