

# VINEMAX<sup>®</sup> LIZ

Lysozima



## Introducción

VINEMAX LYS es una preparación enzimática purificada a base de lysozima -N- acetilmuramoyl hidrolasa, IUB 3.2.1.17.

La utilización de VINEMAX LYS a partir de la etapa de incubado, previene el desarrollo de bacterias que puedan alterar la calidad del vino (*Oenococcus*, *Lactobacillus* y *Pediococcus*).

VINEMAX LYS permite:

- Prevenir picaduras lácticas durante la fermentación alcohólica.
- Controlar la iniciación de la fermentación maloláctica (FML)
- Bloquear la FML luego del desfangado
- Estabilizar microbiológicamente los vinos después de la FML

## Características

VINEMAX LYS es una enzima lysozina grado alimenticio y Kosher.

Es activa en una rango de temperatura de 20° C a 90° C y pH de 3,0 a 7,0. Se mantiene activa dentro del pH y temperatura del vino.

## Envase

Envase de plástico inviolable de 1Kgs.

## Dosis

50 - 150 mg/l

## Aplicación

Se recomienda predisolver VINEMAX LYS en agua y dejar reposar por 30 minutos y homogeneizar suavemente.

Incorporar la disolución sobre el volumen de vino a tratar asegurando su homogeneización.

VINEMAX LYS comienza a actuar desde el momento de su aplicación hasta 24-48 horas posteriores sin poseer efecto residual alguno. VINEMAX LYS disminuir el uso de anhídrido sulfuroso.

Su uso combinado con bentonita minimiza la actividad enzimática, por lo que se recomienda retrasar el tratamiento de clarificación.

## Almacenamiento

VINEMAX AROMA debe ser almacenado en un lugar fresco y seco a una temperatura de 5° C a 20° C

## Manipuleo

Se encuentra disponible la hoja de seguridad del material.