

LISOZINA DC

Controla las bacterias lácticas y contiene la acidez volátil

CARACTERÍSTICAS

Liozina DC, es un preparado enzimático que tiene la opción de degradar las membranas de las bacterias gram (+), p.e *Pediococcus*, *Lactobacillus*, etc.

APLICACIONES

Liozina DC representa de esta forma una vía "biológica" para contener las bacterias lácticas y para afrontar los problemas de paradas de fermentación y los incrementos de acidez volátil que se pueden verificar durante la vinificación, reduciendo el empleo de SO₂.

Aplicación preventiva

Empleando Liozina DC en el mosto, antes de la fermentación alcohólica es posible prevenir:

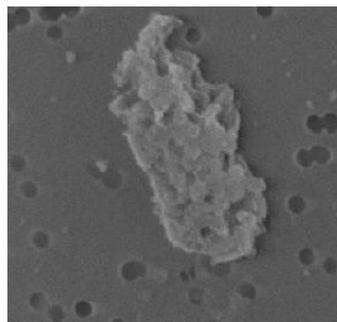
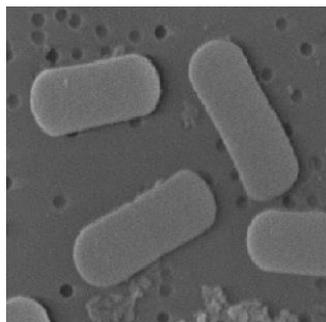
- las paradas de fermentación;
- fermentaciones deficientes;
- aumento de la acidez volátil y, en la peor de las hipótesis, el desarrollo láctico.

Aplicación curativa

Justo en el momento en el que se puedan verificar dificultades de fermentación o el incremento anómalo de acidez volátil, la intervención con Liozina DC permite bloquear la aparición de bacterias lácticas y contener así la producción de ácido acético.

Control de la fermentación maloláctica

- control de la fermentación maloláctica espontánea e inoculación con cepa seleccionada vigorosas (p.e. Enodoc ML-Fast).
- evitar el inicio de la fermentación maloláctica y la degradación del ácido málico.
- estabilización después de la fermentación maloláctica para evitar la aparición de defectos organolépticos o la caída desde el punto de vista higiénico (aminas biógenas).



Célula bacteriana al microscopio antes y después del tratamiento con **Liozina DC**.

NOTAS

- Liozina DC non reacciona en contra de las levaduras, que de esta forma pueden conducir normalmente la fermentación alcohólica;
- en casos de pH alto, es más fácil verificar las alteraciones bacterianas. Al contrario del SO₂, Liozina DC aumenta su actividad en pH más altos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

En el mosto antes de la fermentación alcohólica: 10-15 g/hl.

En el mosto durante la fermentación alcohólica: 20-30 g/hl.

En vino para evitar la FML espontánea: 10-15 g/hl.

En vino para evitar la FML: 20-35 g/hl.

Estabilizar después de la FML: 25-35g/hl.

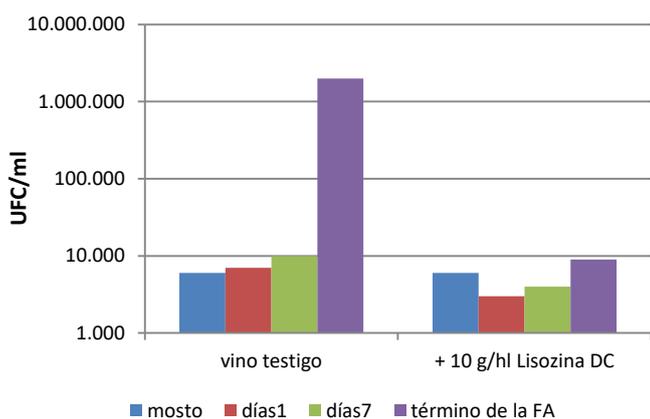
Dosis máxima en el empleo: 50 g/hl.

Disolver en agua (1:10) a temperatura ambiente y aplicar a la masa a tratar.

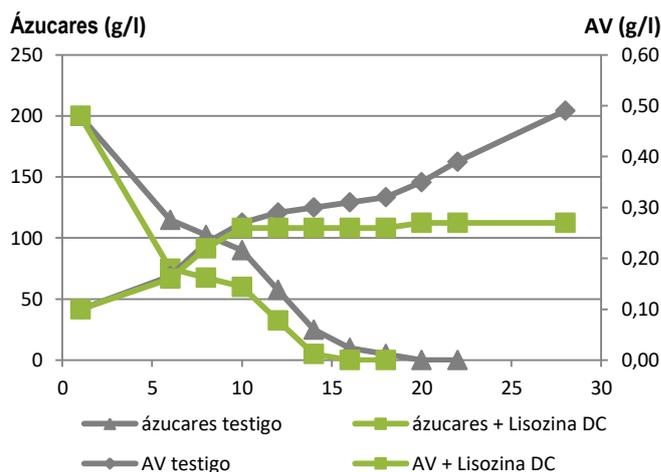
ENVASES Y CONSERVACIÓN

Botes de 500 g.

Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.



Carga de bacterias lácticas durante la fermentación alcohólica



Influencia de Liozina DC (10 g/hl) sobre el desarrollo de fermentación alcohólica y de acidez volátil.