

# LISOZINA DC

Controlla i batteri lattici e contiene l'acidità volatile

## CARATTERISTICHE

Liozina DC è un preparato enzimatico con proprietà antibatteriche nei confronti di batteri gram (+), per esempio *Pediococcus*, *Lactobacillus*, etc.

## APPLICAZIONI

Liozina DC rappresenta una via "biologica" per contenere i batteri lattici e per affrontare i problemi di arresti di fermentazione e incrementi di acidità volatile che si verificano durante la vinificazione, riducendo o ritardando l'impiego di SO<sub>2</sub>.

### Applicazione preventiva.

Impiegando Liozina DC nel mosto prima della fermentazione alcolica è possibile prevenire:

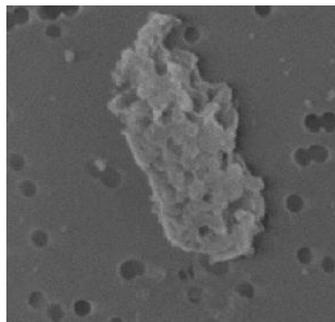
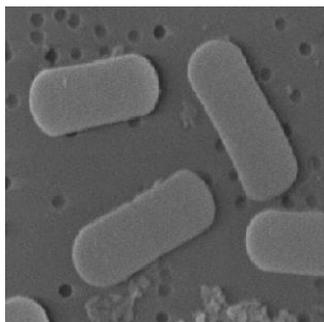
- arresti di fermentazione,
- fermentazioni stentate,
- aumento dell'acidità volatile e, nella peggiore delle ipotesi, lo spunto lattico.

### Applicazione curativa

Non appena si verificano difficoltà di fermentazione o incremento anomalo di acidità volatile, l'intervento con Liozina DC permette di bloccare lo sviluppo dei batteri lattici e contenere quindi la produzione di acido acetico.

### Controllo della FML

- prevenire la fermentazione malolattica spontanea per poter inoculare ceppi selezionati più resistenti all'azione del lisozima.
- evitare l'avvio della fermentazione malolattica e la degradazione dell'ac. malico.
- stabilizzare dopo fermentazione malolattica per evitare lo sviluppo di difetti organolettici o scadimenti dal punto di vista igienico (amine biogene).



Cellule batteriche al microscopio prima e dopo trattamento con **Liozina DC**.

## NOTE

- Liozina DC non agisce contro i lieviti, che possono condurre normalmente la fermentazione alcolica.
- a pH alti è più facile che si verifichino alterazioni batteriche. Al contrario dell' $\text{SO}_2$ , Liozina DC è più efficace a pH più alti.

## DOSI e MODO DI IMPIEGO

Nel mosto prima della fermentazione alcolica: 10-15 g/hl.

Nel mosto durante la fermentazione alcolica: 20-30 g/hl.

Nel vino per evitare FML spontanea: 10-15 g/hl.

Nel vino per evitare la FML: 20-35 g/hl.

Per stabilizzare dopo FML: 25-35g/hl.

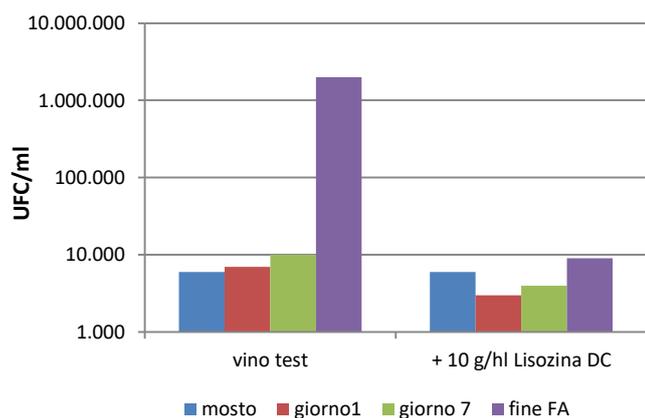
Dose massima: 50 g/hl.

Sciogliere in acqua (1:10) a temperatura ambiente e quindi aggiungere alla massa da trattare.

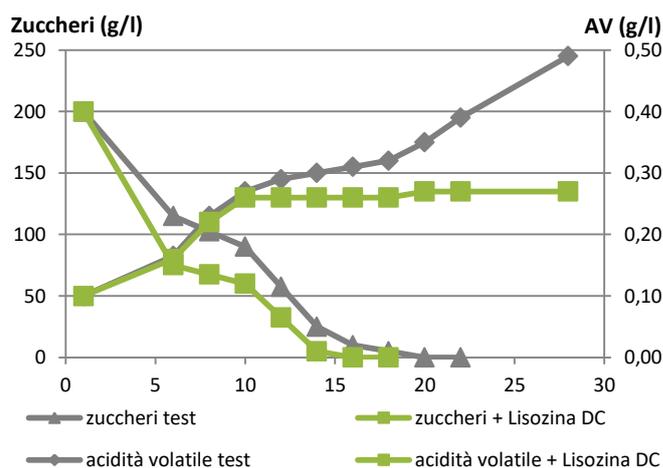
## CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 g.

Conservare in luogo fresco e asciutto.



*Andamento della popolazione di batteri lattici durante la fermentazione alcolica.*



*Consumo degli zuccheri e sviluppo di acidità volatile in FA con e senza Liozina DC (10 g/hl).*