



## Solutions for wine making

# Lacticide

LISOZIMA

Lacticide es una endo-glucanasa específica de las bacterias Gram+ (Leuconostoc, Lactobacilli y Pediococci). Su utilización permite inhibir la actividad de las bacterias lácticas.

### INTERÉS ENOLÓGICO

- > Lacticide permite un control selectivo de las bacterias lácticas para una mejor gestión del SO<sub>2</sub>.
- > Lacticide inhibe específicamente las bacterias lácticas. Al contrario del SO<sub>2</sub> no tiene ninguna acción sobre las levaduras, ni sobre otras bacterias (acéticas...) y tampoco tiene efecto antioxidante.
- > Gracias a sus características, Lacticide puede utilizarse para distintos objetivos:
  - Impedir la fermentación maloláctica (FML).
  - Permitir fermentaciones malolácticas parciales.
  - Retrasar la FML en situación de riesgo (maceración carbónica, mosto de pH elevado maceración larga...)
  - Inhibir las bacterias lácticas en caso de fermentación alcohólica (FA) ralentizada o parada.
  - Administrar mejor los aportes en SO<sub>2</sub> utilizado durante la crianza y la conservación de los vinos.

### DOSIS DE EMPLEO

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| > Impedir la FML          | 25 à 50 g/hl (sobre mosto clarificado o durante la FA)       |
| > FML parcial             | 50 g/hl (durante la FML)                                     |
| > Retraso de la FML       | 10 à 30 g/hl (durante la adición de las levaduras)           |
| > FA ralentizada o parada | 20 à 30 g/ hl (desde los primeros síntomas)                  |
| > Conservación des vinos  | 15 à 25 g/hl (sobre vino acabado, asociado SO <sub>2</sub> ) |
| > Reglamentación          | 50 g/hl (máximo autorizado)                                  |
- N.B: Adaptar la dosis en función de la población bacteriana, del pH...

### MODO DE EMPLEO

- > Disolver LACTICIDE en 10 veces su peso en agua fría e incorporarlo en el mosto de vino asegurando un reparto homogéneo.
- > ¡Cuidado! El uso de LACTICIDE es incompatible con la presencia de BENTONITA (trasegar si es necesario).
- > Tratar mínimo 15 días antes del embotellado para obtener el efecto estabilizante deseado y hacer una prueba de proteína antes del embotellado.

### ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsa de 1 Kg.

### CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

