

BACTOLYSE

Preparado puro de lisozima

PARA RETRASAR O BLOQUEAR LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA BLOQUEO DEL PICADO LÁCTICO ESTABILIZACIÓN BACTERIANA DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

CARACTERÍSTICAS

- ◆ El control sobre las bacterias lácticas se obtiene generalmente mediante el uso del anhídrido sulfuroso (SO₂). Sin embargo, aunque su eficacia y versatilidad (antioxidante, antiséptico...) parezcan incontestables en las vinificaciones actuales, el uso de SO₂ presenta unas ciertas limitaciones en la acción sobre las bacterias lácticas, a pH elevado. Además, la Organización Mundial de la Salud está presionando para disminuir las dosis de uso. De ahí el interés de **BACTOLYSE**, producto que actúa sinérgicamente con el SO₂, y que es plenamente activo a pH elevado.
- ◆ **BACTOLYSE** es un preparado a base de lisozima purificada, enzima que se encuentra presente de forma natural en la clara de huevo, de donde es extraída. La lisozima hace ya tiempo que es utilizada en la industria agroalimentaria, especialmente en el sector lechero.
- ◆ Se trata por tanto de un producto natural, y puede utilizarse para conseguir diferentes objetivos :
 - Bloquear (temporalmente) la fermentación maloláctica (F.M.L.).
 - Retrasar el inicio de la fermentación maloláctica para que tenga lugar una vez acabada la fermentación alcohólica.
 - Bloquear la actividad de las bacterias lácticas en caso de parada de fermentación alcohólica, y evitar así el picado láctico.
 - Estabilización microbiológica del vino una vez finalizada la fermentación maloláctica, permitiendo de esta manera disminuir la dosis de SO₂ utilizada para su conservación (será siempre necesario el aporte moderado de SO₂ puesto que **BACTOLYSE** no presenta ni acción antioxidante, ni tiene ningún efecto sobre las levaduras y las bacterias acéticas).(1)
- ◆ La acción de **BACTOLYSE** se ejerce esencialmente sobre las bacterias lácticas (bacterias Gram+).
- ◆ **BACTOLYSE** no tiene prácticamente ningún efecto sobre las bacterias acéticas. No altera la cinética de la fermentación alcohólica. No modifica el perfil organoléptico del vino. (2)

DOSIFICACIÓN

- ◆ Retraso de la F.M.L :
 - 10 g/hL sobre el volumen final en maceración carbónica – Usar en el encubado.
 - 20 g/hL sobre el volumen final de uva despalillada – Usar en el transcurso de la FA (Densidad cercana a 1030).
- ◆ Bloqueo de la F.M.L: 30 a 50 g/hL – Consúltenos.
- ◆ Bloqueo del picado láctico : 25 g/hL de vino – Preferentemente después del descube.
- ◆ Estabilización después de la F.M.L : 20 g/hL de vino – Una vez acabada la FML.
- ◆ Método *champenoise* : – Consúltenos.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver **BACTOLYSE** en 10 veces su peso en agua (aproximadamente a 20°C), **sin agitar**. Dejar reposar 1 hora antes de homogeneizar con mucho cuidado.
- ◆ Adicionar al volumen a tratar, **asegurándose de que queda perfectamente repartido (dispositivo para clarificantes)**. Si ésto no se respeta, el tratamiento puede resultar totalmente ineficaz.
- ◆ **BACTOLYSE** actúa en las horas siguientes a su incorporación (atención : su acción no es remanente, como la del SO₂ libre).
- ◆ Aunque **BACTOLYSE** permite disminuir las dosis de SO₂, no lo sustituye. Se recomienda adicionar simultáneamente anhídrido sulfuroso gracias a su acción antioxidante (en dosis reducidas).
- ◆ **ADVERTENCIAS** : Se recomienda no utilizar bentonita al mismo tiempo que **BACTOLYSE** (la enzima es adsorbida y precipita con la bentonita, por lo que rápidamente deja de ser activa).
- ◆ El uso de ácido metatartárico o de taninos no debe realizarse en vinos blancos tratados con lisozima (enturbiamiento inmediato).
El tratamiento con lisozima no debe realizarse los días anteriores al embotellado. En efecto, y especialmente en el caso de vinos tintos, este tratamiento provoca una ligera floculación, por lo que deberá esperarse a que los flóculos hayan precipitado antes de filtrar y proceder al embotellado.
- ◆ En vinos blancos o rosados que contengan lisozima residual después de un tratamiento, el contacto con el corcho, una vez el vino ha sido embotellado, puede conllevar la formación de un precipitado. Éste sería provocado por la pequeña liberación de taninos del tapón de corcho. Este problema no se da en el caso de utilizar tapones sintéticos.
- ◆ En el caso de vinos blancos y rosados deberá hacerse una especial atención a la estabilización proteica. El uso de lisozima puede, en efecto, aumentar el grado de inestabilidad a nivel de los test de control habituales (bentotest, test de calor, TCA).
Consúltenos para que podamos indicarle la metodología que mejor se adapta a su vino.

LEGISLACIÓN

- ◆ Dosis máxima permitida : 50 g/hL.

PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 500 g - Caja de 24 X 500 g.

CONSERVACIÓN

- ◆ Guardar a una temperatura comprendida entre 3°C y 25°C.
- ◆ Conservar en el envase original, lleno, sin abrir, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores – Una vez abierto el envase : utilizar el producto rápidamente.

CONDICIONES DE SEGURIDAD

- ◆ **BACTOLYSE está clasificado como Xn-Nocivo.**
R42 : puede provocar una sensibilización por inhalación.

BIBLIOGRAFIA

- (1) - V.GERBAUX et Col. – CTIVV, Unité de Beaune : Utilisation du lisozime en œnologie.
- (2) - P.COTTEREAU – ITV Sicarex Beaujolais – Utilisation du lisozime pour son activité anti- bacterienne.Mondiaviti, décembre 1998.
- (3) - C. Gerland, V. Gerbaux, A. Villa – Le lisozime, nouvel outil biotechnologique pour maîtriser les bacteries lactiques. ROEB n°93S, 1999.