

# BACTOLYSE

Preparación purificada de lisozima.

## BLOQUEO Y RETRASO DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA/BLOQUEO DE DEVIACIÓN LÁCTICA ESTABILIZACIÓN BACTERIANA DESPUÉS DE LA F.M.L

### CARACTERÍSTICAS

- ◆ El control sobre las bacterias lácticas se realiza generalmente mediante la acción del anhídrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>). No obstante, aunque su eficacia y diversidad de acción (antioxidante, antiséptica) parecen indiscutibles en las vinificaciones actuales, presenta algunos inconvenientes para la salud del hombre (tóxico en grandes dosis), de aquí el interés de **BACTOLYSE**, producto que actúa sinérgicamente con el SO<sub>2</sub>, y que permite disminuir las dosis de uso de éste último.
- ◆ **BACTOLYSE** es una preparación purificada a base de lisozima, enzima extraído y presente de forma natural en la clara de huevo, muy utilizado en la industria agroalimentaria y en las industrias del sector lácteo.
- ◆ Se trata de una adición «ecológica» que tiene como objetivos :
  - Bloquear la fermentación maloláctica.
  - Separar bien, en el tiempo, la fermentación maloláctica de la fermentación alcohólica.
  - Bloquear la acción de las bacterias lácticas en caso de parada de la fermentación alcohólica, con el fin de evitar el picado láctico.
  - Estabilizar los vinos después de la fermentación maloláctica y así reducir la dosis de SO<sub>2</sub> utilizada para la conservación (una pequeña dosis de SO<sub>2</sub> siempre será necesaria puesto que **BACTOLYSE** no presenta actividad antioxidante).(1)
- ◆ La acción de **BACTOLYSE** se ejerce esencialmente sobre las bacterias lácticas. (bacterias Gram+)
- ◆ **BACTOLYSE** no tiene prácticamente influencia sobre las bacterias acéticas ni sobre la cinética de la fermentación alcohólica, así como tampoco sobre el perfil organoléptico del vino. (2)

### DOSIFICACIÓN

- ◆ Retraso de la F.M.L :
  - 10 g/hL sobre el volumen final, en maceración carbónica, agregar al encubado.
  - 20 g/hL sobre el volumen final, en vendimia despalillada, agregar durante la fermentación (densidad = 1030).
- ◆ Bloqueo de la F.M.L : 30- 50 g/hL
- ◆ Bloqueo de desviación láctica : 25 g/hL
- ◆ Estabilización después de la F.M.L : 20 g/hL de vino
- ◆ Vinos espumosos : consultar nuestra casa.  
Consulte a su enólogo para casos particulares de utilización.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver **BACTOLYSE** en 10 L de agua , **sin agitar**. Dejar reposar 1 hora antes de homogeneizar cuidadosamente.
- ◆ Adicionar a la totalidad del volumen a tratar, asegurandose de que quede bien repartido.
- ◆ **BACTOLYSE** actúa durante las horas siguientes a su adición (atención, cuando el producto haya hecho su efecto, su acción no es permanente).
- ◆ **BACTOLYSE** permite reducir la dosis de SO<sub>2</sub> pero no lo sustituye. Se recomienda adicionar simultáneamente anhídrido sulfuroso por su efecto antioxidante (en dosis restringidas).
- ◆ **ADVERTENCIA** : se recomienda no utilizar bentonita al mismo tiempo que **BACTOLYSE** puesto que las enzimas serían adsorbidas por ella.
- ◆ No tratar en los días antes del embottellado (formación de floculos, especialmente en vino tintos). Es necesario de esperar la precipitación y de filtrar.
- ◆ En el caso de vinos blancos y rosados deberá tenerse una precaución especial de cara a la estabilización proteica. El uso de lisozima puede, en efecto, aumentar la inestabilidad proteica a nivel de los ensayos de control habituales (bentotest, test de calor, TCA). Consultar nuestros especialitos para obtener el protocolo adaptado a su vino.
- ◆ No agregar ácido metatartárico en vinos blanco y rosados que contienen lisozima residual (floculación inmediata).

## LEGISLACIÓN

- ◆ Dosis máxima legal : 50 g/hL (mosto y vino)

## PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg.
- ◆ Caja de 20 X 1 kg.

## CONSERVACIÓN

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

## PRECAUCIONES

- ◆ **BACTOLYSE está clasificado como Xn-Nocivo.**  
**R42** : puede dar lugar a molestias por inhalación.

## BIBLIOGRAFÍA

- (1) V.GERBAUX – CTIVV, Unité de Beaune : Utilisation du lysozyme en œnologie.
- (2) P.COTTEREAU – ITV Sicarex Beaujolais – Utilisation du lysozyme pour son activité antibactérienne. Mondiaiviti, décembre 1998.
- (3) C. GERLAND, V. GERBAUX, A. VILLA – Le lysozyme, nouvel outil biotechnologique pour maîtriser les bactéries lactiques. ROEB n°93S, 1999.