

LACTOLYSE

ENZYMATISCHE ZUBEREITUNG

Gesetzliche Höchstmenge : 50 g/hL

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

LACTOLYSE ist ein Enzym-Präparat mit Lysozym als Wirkstoff, einem aus Eiweiß gewonnenen Protein.

Dieses Enzym hat die Eigenschaft, grampositive Bakterien abzutöten und somit die Aktivität des SO₂ zu vervollständigen.

Die zwei wichtigsten Anwendungen bei Rotwein sind :

Bei einem Gärstopp blockiert **LACTOLYSE** die Entwicklung der Milchsäurebakterien und verhindert so die Entstehung eines Milchsäurestiches. Anschließend kann die alkoholische Gärung mit einer Hefe-Mischung wieder angestoßen werden.

Vorbeugend wird **LACTOLYSE** bei Methoden der Weinherstellung angewendet, die zu einer verstärkten Bildung von flüchtigen Säuren neigen. Durch Zugabe von Lysozym auf die Treber wird der Gehalt an flüchtigen Säuren im Endprodukt deutlich reduziert.

In beiden Fällen kann die malolaktische Gärung mit EXTRAFLORE anschließend problemlos wieder aufgenommen werden, da die Wirkung des Lysozym nach 15-20 Tagen durch Polyphenole gehemmt wird.

↘ DURCHFÜHRUNG

- Durchschnittlich :
- Bei vorbeugender Anwendung : 10 g/hL
- Bei einem Gärstopp : 30 g/hL

↘ ANWENDUNGSDOSEN

LACTOLYSE ist in Pulverform erhältlich.

In der 10fachen Gewichtsmenge Wasser lösen.

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- 500 g
- An einem trockenen, gut belüfteten und geruchsfreien Ort bei unter 25°C aufbewahren.
Das Haltbarkeitsdatum von **LACTOLYSE** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.