

# LACTOLYSE

## ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

### Предотвращение молочнокислого скисания и ингибирование ЯМБ

Использование препарата может требовать указания на этикетке «аллерген»

## ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

**ЛАКТОЛИЗ** – ферментный препарат, активным веществом которого является лизоцим, протеин, экстрагированный из яичного белка. Этот фермент обладает способностью разрушать грамположительные бактерии [в том числе лактобактерии] и в результате дополняет действие SO<sub>2</sub> в качестве средства стабилизации против микробильных помутнений.

**ЛАКТОЛИЗ** может использоваться для ингибирования процесса яблочно-молочного брожения [ЯМБ] в белых и розовых винах или для его задержки в красных [например, при углекислотной мацерации]. Его применение позволяет также контролировать микробиологические риски:

1) в случае остановки спиртового брожения **ЛАКТОЛИЗ** блокирует развитие молочнокислых бактерий [лактобактерий] и предотвращает молочное скисание. Брожение можно возобновить внесением разводки дрожжей.

2) **ЛАКТОЛИЗ** используется в качестве превентивной [профилактической] обработки, если метод винификации способствует увеличению образования летучих кислот.

При добавлении лизоцима в мезгу существенно снижается конечный уровень летучей кислотности.

3) После проведения ЯМБ применение препарата **ЛАКТОЛИЗ** позволяет уменьшить активность бактерий и, как результат, сокращают риски образования биогенных аминов, нежелательных соединений серы и уксусной кислоты.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: протеин, экстрагированный из белка куриных яиц.
- Основной ферментный состав: лизоцим.
- Форма выпуска: полностью растворимые микрогранулы без запаха.

## ДОЗИРОВКА

• 10 – 50 г/гл [максимальная доза: 50 г/гл]. Доза 1 г/гл соответствует 1 сл [10 мл] предварительно приготовленной суспензии на гл. Дозы для использования варьируются в зависимости от цели применения:

	Микробиальная стабилизация сусле и вина
<b>Ингибирование ЯМБ на длительный срок в белых и розовых винах</b>	25 г/гл – в сусле, затем 25 г/гл – в вино
<b>Предупреждение повышения летучей кислотности в мезге</b>	10 г/гл
<b>Задержка ЯМБ в процессе углекислотной мацерации</b>	10 г/гл
<b>Предотвращение молочного скисания в случае остановки спиртового брожения</b>	30 г/гл
<b>Контроль микробиальной флоры после проведения ЯМБ</b>	20 г/гл

## СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести содержимое упаковки 500 г в 5 л холодной воды, перемешивать до полного растворения. Ввести в сусле или вино. Использовать устройство для капельного введения, насос-дозатор или другую систему для дисперсии, которая позволит получить однородное распределение препарата в сусле или вине.

Меры предосторожности: не обрабатывать бентонитом одновременно с задачей ферментных препаратов. Бентонит имеет свойство адсорбировать ферменты. Если обработка бентонитом необходима, проводить ее после действия фермента, или бентонит должен быть полностью удален перед добавлением препарата ЛАКТОЛИЗ.

В сусле и красных винах действие лизоцима ингибируется полифенолами через 15 - 20 дней. Яблочно-молочное брожение затем инициируется внесением селекционированных энобактерий. В белых и розовых винах: добавление лизоцима может являться причиной нестабильности вина к белковым помутнениям, которая провоцируется использованием натуральной пробки. Следует проводить предварительные опытные испытания. Может потребоваться обработка бентонитом.

## РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

• В упаковках [банки] по 500 г. Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении, без посторонних запахов при температуре в пределах 5 - 25°C. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.