

LACTOLYSE

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Prévention des piqûres lactiques et inhibition de la fermentation malolactique.
L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage «allergène».

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

LACTOLYSE est une préparation enzymatique dont la matière active est le lysozyme, protéine extraite du blanc d'oeuf.

Cette enzyme a la propriété de détruire les bactéries gram+ (notamment les bactéries lactiques) et permet de ce fait de compléter l'activité du SO₂ en tant qu'agent de stabilisation microbiologique.

LACTOLYSE peut être utilisée sur vins blancs ou rosés pour inhiber la fermentation malolactique (FML), ou en rouge pour la retarder (en cas de macération carbonique par exemple). Elle permet aussi la maîtrise des risques microbiologiques :

1) En cas d'arrêt de fermentation, **LACTOLYSE** bloque le développement de bactéries lactiques et permet ainsi d'éviter la piqûre lactique. La fermentation alcoolique pourra alors être relancée avec préparation d'un levain.

2) **LACTOLYSE** s'utilise en préventif, lorsque la méthode de vinification utilisée est propice à une augmentation d'acidité volatile.

L'addition de lysozyme sur marc permet de réduire considérablement l'acidité volatile finale.

3) Après FML, **LACTOLYSE** permet également de réduire l'activité bactérienne et ainsi les risques de production d'amines biogènes, de composés soufrés négatifs et d'acide acétique.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : protéine extraite du blanc d'œuf de poule.
- Composition enzymatique principale : lysozyme.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles et inodores.

↓ DOSE D'EMPLOI

- De 10 à 50 g/hL (dose maximale : 50 g/hL). 1 g/hL correspond à 1 cL de suspension liquide par hL. Les doses d'emploi varient selon les objectifs :

	Stabilisation microbiologique moûts et vins
Inhibition durable de la FML sur blanc ou rosé	25 g/hL sur moût puis 25 g/hL sur vin
Prévention de l'acidité volatile sur marc	10 g/hL
Retarder la FML en macération carbonique	10 g/hL
Prévenir une piqûre lactique en cas d'arrêt de FA	30 g/hL
Maîtriser la flore microbienne après FML	25 g/hL

↓ MISE EN OEUVRE

Pour une boîte de 500 g, dissoudre le contenu de la boîte dans 5 L d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète. Incorporer au moût ou en vin. Utiliser un système de goutte à goutte, de pompe doseuse ou autre système de dispersion permettant une homogénéité parfaite dans le moût ou le vin.

Précautions d'emploi : ne pas faire de traitement à la bentonite en même temps que l'enzymage. Les bentonites ont en effet pour propriété d'adsorber les enzymes. Si un traitement à la bentonite est nécessaire, celui-ci sera effectué après l'action enzymatique, ou la bentonite doit être complètement éliminée avant ajout de LACTOLYSE.

Sur moûts et vins rouges, l'effet du lysozyme est inhibé par les polyphénols après 15 à 20 jours. La fermentation malolactique peut ensuite être déclenchée avec nos bactéries œnologiques sélectionnées.

Sur vins blancs et rosés.

- L'ajout de lysozyme peut être à l'origine d'une instabilité protéique, qui peut être provoquée par l'utilisation de bouchons en liège. Des essais au préalable doivent être effectués. Un traitement à la bentonite pourra être nécessaire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 500 g. A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.