



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

ZYM LYSO

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Dose limite légale autorisée : 50 g/hL.

Applications Oenologiques

ZYM LYSO 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+ et permet de ce fait, de compléter l'activité du SO₂. Deux utilisations principales pour les vins rouges :

- 1) En cas d'arrêt de fermentation, ZYM LYSO 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) ZYM LYSO 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. Dans les deux cas, la fermentation malolactique peut ensuite être déclenchée avec des bactéries lactiques, sans difficulté car l'effet du lysozyme est inhibé par les polyphénols après 15 à 20 jours.

Mise en oeuvre

ZYM LYSO existe en poudre. Dissoudre le produit dans 10 fois son poids d'eau.

MISE EN GARDE

Attention : Précautions à prendre lors de l'utilisation 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.
- L'utilisation d'acide métatartrique est déconseillée.

Dose d'emploi

- Doses moyennes :
 - En action préventive : 10 g/hL.
 - En cas d'arrêt de fermentation : 30 g/hL.

Conditionnement et conservation

- 500 g

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 15°C. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.