



## TDS - Ficha Técnica

---

---

### **BIOENZYM LISOZIMA**

Enzima de actividade endo-glucosidase extraída da clara do ovo de galinha. Retarda ou impede a fermentação maloláctica por degradação das paredes das bactérias lácticas (Gram+).

#### **CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS**

- Inibição da fermentação maloláctica em vinificação de vinhos brancos e tintos jovens, para preservar a acidez.
  - Em vinhos brancos, **BIOENZYM LISOZIMA** retarda ou impede a fermentação maloláctica (FML) e reforça a ação do SO<sub>2</sub>.
  - Em vinhos tintos, **BIOENZYM LISOZIMA** evita o arranque precoce de uma FML sob a manta durante as macerações longas (fermentações alcoólicas lentas ou paragens de fermentação) e reduz o nível de acidez volátil.
  - Atraso da FML após o processamento de fermentação alcoólica em vinhos tintos, permitindo trabalhar com a micro oxigenação.
  - Em paragens de fermentação para evitar o consumo de açúcares do mosto por bactérias lácticas (pico láctico) e diminuição do risco de aumento de acidez volátil.
  - **BIOENZYM LISOZIMA** é neutra do ponto de vista gustativo e evita os desvios organoléticos de certos metabolitos bacterianos, nomeadamente a formação de aminas biogénicas.
- 

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA**

- Humidade (%): < 6
  - Ph. 3-5
  - Cloretos: < 4
  - Metais pesados: < 10
  - E.Coli (UFC/g): Ausência
  - Salmonella (UFC/g): Ausência
  - Fungos e leveduras: < 10
-



## TDS - Ficha Técnica

---

---

### **BIOENZYM LISOZIMA**

#### **MODO DE EMPREGO E DOSE S**

- O tempo de contacto mínimo é em função da temperatura do vinho, da carga tânica e coloidal e igualmente da dose utilizada. Deve, no mínimo, ser de 2 dias. Uma adição precoce (fim da FA) do produto é recomendado para um efeito otimizado
- Vinhos brancos - 25 a 50 g/Hl para inibição parcial ou total da FML
- Vinhos tintos - 10 a 15 g/Hl para evitar a FML precoce. 20-30 g/Hl para uma melhor estabilização microbiológica após FML
- Vinhos tintos/vinhos brancos - 20 a 30 g/Hl para limitar a ação das bactérias no caso de paragem de fermentação ou fermentação alcoólica difícil (risco de pico láctico).
- Colagem (caso dos vinhos brancos).
- Dissolver diretamente **BIOENZYM LISOZIMA** em 10 vezes o seu peso de mosto ou vinho.
- Incorporar com o recurso a uma bomba doseadora, ou em alternativa, efetuar uma ligeira remontagem de homogeneização.
- Dose limite de utilização autorizada pela CE: 50g/Hl (RCEE 606/2009 Anexo IA, alínea 18 – RCEE 479/2008)

#### **EMBALAGEM**

Embalagens de 1000 gramas

---

#### **ARMAZENAMENTO**

Conservar em lugar fresco e seco.

Este produto possui uma excelente estabilidade quando armazenado a  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ , mantendo a sua atividade durante anos.

---

#### **QUALIDADE E SEGURANÇA**

Não contém OGM.

Produto conforme o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.

---

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.