



## Fiche technique

# ENZYME



## ENZYVIN LYSO



Lysozyme granulée pour l'utilisation dans le traitement du vin

### ➤ Applications

**ENZYVIN LYSO**, a une activité approximative de 35.000 unité FIP/mg,

**ENZYVIN LYSO** est une préparation enzymatique de grande activité (muramidase; IUB 3.2.1.17) extraite à partir du blanc d'œuf de poule. **ENZYVIN LYSO** est sous forme de granulé blanc avec une légère odeur caractéristique d'œuf. **ENZYVIN LYSO** est utilisé pour inhiber la croissance bactérienne et peut être utilisé dans le moût et le vin pour le blocage de la croissance des bactéries Gram positif comme *Oenococcus*, *Lactobacillus* et *Pediococcus*; et pour réduire significativement l'addition de SO<sub>2</sub> dans le vin.

### ➤ Mode d'emploi

Dilué à 10% dans l'eau ou dans le vin. Une fois dilué, **ENZYVIN LYSO** s'ajoute directement au moût.

### ➤ Doses d'emploi

Contrôle préventif au début de la fermentation malolactique : 10–15 g/hl Meilleure utilisation dans le moût / vin avec un pH relativement élevé.

Protège contre les effets de blocage de la fermentation alcoolique : 25–35 g/hl Ajouter directement une fois que le problème a été détecté

Stabilisation du vin après la fermentation malolactique : 25–30 g/hl

Dose maximale légale : 50 g/hL.

L'utilisation et l'étiquetage (E1105) d'**ENZYVIN LYSO** sont sujettes à la législation EU et locale. La législation nationale doit toujours être consultée.

### ➤ Conditionnement

**ENZYVIN LYSO** est disponible en boîte de 500 g.

### ➤ Conservation

Il est recommandé de stocker le produit dans un lieu frais (<15°C), pour garder l'activité maximale pendant 24 mois.

Conforme au Codex Œnologique International  
Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68  
Fax : 04 67 62 64 05  
E-mail : [biotechoenologie@orange.fr](mailto:biotechoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)