

LYSOCID W

Antibakteriálny produkt na báze lyzozýmu na použitie v muštach a vínach

LYSOCID W je produkt vyrobený výhradne z prírodného vaječného bielka. Lyzozým je glykozidáza schopná hydrolyzovať polysacharidy bunecných stien, predovšetkým gram – pozitívnych baktérií.

Mnohé vedecké výskumy potvrdili, že LYSOCID W je účinný pri zvýšenom pH, keď riziko bakteriálneho napadnutia v predfermentačnej fáze je veľmi vysoké. V takomto prípade LYSOCID W umožňuje už od prvej fázy transformácie zachovať sviežosť a čistotu vína.

Prípravok LYSOCID W je možné používať v rôznych operatívnych situáciách a nielen pri muštach, aby sa preventívne zabránilo bakteriálnej kontaminácii.

Pri zastavení kvasného procesu bezodkladné aplikovanie prípravku LYSOCID W zabraňuje zvyšovaniu prchavej kyslosti spôsobovanej baktériami pri rozklade cukrov. Výrazne zabraňuje neželanej jablčno-mliečnej fermentácii v hotových vínach, kde chceme mať istotu, že sa zachová prítomná kyselina jablčná a celková sviežosť vína.

Po aplikácii prípravku LYSOCID W je vždy potrebné overiť proteínovú stabilitu a prípadne vykonať čírenie bentonitom.

ZLOŽENIE

Lyzozým extrahovaný z vaječného bielka.

DÁVKOVANIE

Od 5 do 50 g/hl.

- U bielych muštov k zabráneniu množenia škodlivých baktérií 20 - 50 g/hl.
- Na zastavenie nežiadúceho jablčno-mliečného kvasenia 50 g/hl.
- U vín so zvyškovou jablčnou kyselinou k zabráneniu nežiadúcich zmien vo fľaši 10 - 30 g/hl.

- Na zastavenie činnosti jablčno - mliečnych baktérií na konci jablčno-mliečného kvasenia 25 g/hl.
- Pri kvasení červených vín metódou karbonickej macerácie 10 - 30 g/hl.

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustiť v mušte alebo víne a rovnomerne pridať do celého množstva.

LYSOCID W sa nedoporučuje pridávať súčasne s kyselinou metavinnou, nakoľko by mohlo dochádzať k vytváraniu mierneho zákalu (opalizácia). Po pridaní LYSOCID-u W je vhodné preveriť proteínovú stabilitu a eventuálne použiť na úpravu bentonit. Aby sa nezastavila činnosť lyzozýmu, úpravu Bentonitom je vhodné vykonať najskôr jeden deň po aplikácii LYSOCID-u W.

BALENIE

0,5 kg sáčky v 1 kg kartóne

5 kg vrece

KÓD	1071	1072
BALENIE	P 0,5 ST 1	S 5



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400