

Mechanizmus pôsobenia a účinnosť Lisozimu sú známe už dlhú dobu, ale len pár rokov je prípustné jeho používanie v enológii. Výrobok Lisozima je schopný preraziť bunkovú membránu mliečnych baktérií a tak vyriešiť enologické problémy zavinené týmito mikroorganizmami. Enológ má k dispozícii novú a účinnú biotechnologickú pomocnú látku, alternatívu k tradičným technikám (chlad, SO₂, filtrácia), na správne mikrobiologické riadenie muštech a vo vínach od fermentácie až po uskladnenie a plnenie do fliaš. Lisozima je aktívny voči gram+ baktériám (baktérie oenococcus, laktobacily), ale nemá žiadnu účinnosť voči octovým baktériám a kvasinkám.

Technické charakteristiky a enologické využitie:

Lisozima je čistý enzymatický preparát, získaný z vyšľachtenej vaječnej bielkoviny. Lisozima je užitočný na:

- prevenciu mliečneho kvasenia pri alkoholových fermentáciách predovšetkým vtedy, keď mušty pochádzajú z nezdravého hrozna . Lisozima umožňuje kvasinkám fermentovať bez protichodného účinku mliečnych baktérií.
- predchádzanie jablčno-mliečnej fermentácie: účinnosť ošetrovania závisí od sanitárneho stavu vaní a sa zachová až do prípadnej mikróbovej kontaminácie.
- kontrolu JMF, pre spustenie tejto fermentácie so šľachtenými mliečnymi baktériami (napr.:MLX3,Buonvino)
- mikrobiologickú stabilizáciu vín určených na plnenie do fliaš tam, kde môže byť alternatíva k mikrofiltrácii na eliminovanie rizika JMF alebo mliečneho kvasenia vo fľaši.

Spôsob použitia:

Rozpustiť výrobok Lisozima vo vode v pomere 1:10 (optimálna teplota: 20°C), vyčkať 45 minút a znova homogenizovať roztok. Pridať do muštu alebo vína a uskutočniť dôkladnú homogenizáciu. Lisozima účinkuje za 24-48 hodín.

Dávkovanie:

- mušty: 25 g/hl
- nové vína: 50 g/hl, ak sa chce vyhnúť J-MF
- pred fľašovaním: od 15 do 25 g/hl

Poznámky:

Simultánne používanie bentonitu zredukuje alebo eliminuje účinok výrobku Lisozima.

Vtedy, keď je dávkovanie Lisozimu veľmi vysoké, je dobré vziať do úvahy riziko proteínovej nestability a to predovšetkým u bielych vín. U červených vín z dôvodu reakcie s fenolovými zlúčeninami je potrebné zvýšenie dávkovania Lisozimu.

Balenie a uchovávanie:

Plastová nádoba: 1 kg

Uchovávanie na chladnom (5°-15°C) a suchom mieste, nie viac ako 24 mesiacov v pôvodnom uzavretom balení.