

## ABBATTIMENTO DELLA FLORA BATTERICA

### Applicazioni

Lisozym provoca la morte dei batteri lattici Gram+. Permette di controllare ed inibire l'avvio di fermentazioni malolattiche indesiderate.

### Azione

Lisozym agisce sulla parete delle cellule batteriche Gram+, causandone la lisi e la conseguente morte per shock osmotico.

Il corretto impiego:

- Causa la morte dei batteri lattici presenti nel mosto e nel vino (Oenococcus, Leuconostoc, Lactobacillus, Pediococcus)
- Non agisce sui lieviti e su altre specie batteriche.
- Permette di inibire la fermentazione malolattica FML e di stabilizzare i vini dopo FLM.
- Consente di limitare le dosi di SO<sub>2</sub>.

### Composizione

Lisozima cloridrato (E 1105).

### Dosi

25 - 50 g/hl.

### Modalità d'impiego

Aggiungere Lisozym al mosto o al vino da trattare omogeneizzando accuratamente.

Non utilizzare bentonite e/o tannini durante il tempo di contatto dell'enzima.

### Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0,5 kg.

### Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.

Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte e conservare a bassa temperatura.

Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

### Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale, non deriva da OGM. Non contiene conservanti.

Prodotto non ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012).

Limitazioni d'uso: dose massima consentita dal Reg. CE 1622/00: 50 g/hl.

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta

Classificazione Sicurezza: nocivo – frasi R: 42 – frasi S: 22

Classificazione ADR: non classificato.

OGM: non contiene OGM; non proviene da OGM

Allergeni: contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE

modificata dalla direttiva 2007/68/CE. Prodotto estratto da uova

### Pericolosità

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente.

Gli enzimi sono proteine. L'inalazione di polvere o aerosol può indurre sensibilizzazione e può causare reazioni allergiche in soggetti sensibilizzati. Alcuni enzimi possono irritare la pelle, gli occhi e le mucose in seguito a contatto prolungato.

Prodotto nocivo (Xn): consultare la scheda di sicurezza prima della manipolazione e dell'utilizzo.

**ENOVYS srl**  
Via Venezia 74  
37019 Peschiera d/G (VR)  
-  
P. IVA 04458180231  
info@enovys.com  
+39 3517130166  
oenos.it enovys.com

Azienda con sistema di  
Gestione Qualità certificata  
secondo le Norme UNI EN ISO  
9001

Scheda tecnica del 01/06/2020  
Rev 2

Cod. cf. 0,5Kg 0043972464180

*Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.*