

# Ecozym

# LIZZ

## CONTROL GRAM+

Lisozima para control de bacterias lácticas.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Lizz Inhibe de la fermentación maloláctica en la elaboración de vinos blancos y tintos jóvenes a fin de preservar la acidez.
- Ecozym Lizz posibilita el retraso de la FML después de la fermentación alcohólica en elaboración de vinos tintos, permitiendo el trabajo con microoxigenación.
- Aplicada tras la fermentación maloláctica se obtiene la estabilidad microbiológica de la población bacteriana en vinos tintos después de la fermentación maloláctica, reduciendo la dosis de SO<sub>2</sub> empleada durante la conservación del vino.
- En paradas de fermentación evita el consumo de los azúcares del mosto por las bacterias lácticas (picado láctico) y disminuye los riesgos de incremento de acidez volátil.
- Ecozym Lizz no es activa frente a bacterias Gram-negativas como las bacterias acéticas. No tiene actividad alguna sobre las levaduras y no ejerce ninguna influencia sobre la fermentación alcohólica.

### ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

- El preparado Ecozym Lizz tiene 100% actividad enzimática lisozima.
- Ecozym Lizz es clorhidrato de lisozima y se obtiene a partir de albúmina de huevo.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- > 15 g/hl: Estabilización después de FML.
- > 25 g/hl: Retraso en el inicio de la FML.
- 50 g/hl: Bloqueo de FML.

## ENZIMAS



Alérgenos:  
contiene derivados  
de huevo.

- Para ajustar la dosis se recomienda la realización previa de ensayos.
  - La efectividad de la lisozima no solo depende del tipo de bacteria, sino también del número de células bacterianas presentes en el medio.
  - La lisozima es más efectiva a pH alto, que es cuando más se favorece el crecimiento de las bacterias lácticas.
1. Pesar la cantidad de lisozima a emplear.
  2. Añadir esta cantidad en aproximadamente cinco veces su peso en agua tibia (30°C).
  3. Remover suavemente durante 1 minuto. Evitar la formación de espuma. Esperar 45 minutos y remover de nuevo.
  4. Asegurar que la solución este totalmente disuelta y se obtenga un líquido incoloro y sin turbidez alguna.
  5. Incorporar al volumen a tratar asegurándose una buena homogenización y remover suavemente después de unas horas tras su incorporación.

### PRESENTACIÓN

Ecozym Lizz es un preparado de polvo fino de color blanco e inodoro.

Envase de 500 g.

### CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

*Revisión 3 // 07/06/2016.*