Zimopec Ovolys

LISOZIMA CLORIDRATO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Lisozima cloridrato. Zimopec Ovolys è un enzima con attività muranidasica e chitolitica. Questo tipo di attività provoca la disgregazione della parete cellulare dei batteri gram + e quindi la lisi della cellula per shock osmotico.

Per potenziare l'azione della SO_2

Zimopec Ovolys è attivo sui batteri lattici (*Oenococcus, Leuconostoc, Lactobacillus, Pediococcus*) presenti nei mosti e nei vini, non presenta invece attività sui lieviti e sui batteri acetici. Contrariamente all'anidride solforosa, Zimopec Ovolys non presenta alcuna tossicità, inoltre a differenza della SO_2 l'attività di Zimopec Ovolys aumenta all'aumentare del pH, fattore molto importante per contrastare efficacemente i batteri lattici. L'impiego di Zimopec Ovolys come antibatterico consente di diminuire i dosaggi di SO_2.

Per la gestione della Fermentazione Malolattica

Zimopec Ovolys è un coadiuvante prezioso per la gestione della FML, sia nella vinificazione in rosso sia nella vinificazione in bianco. A seconda del momento dell'aggiunta e della dose impiegata, Zimopec Ovolys è infatti in grado di inibire la FML, di controllare la FML o di stabilizzare i vini dopo FML. Per evitare la FML, specie nei vini bianchi, è consigliabile l'impiego di Zimopec Ovolys nelle fasi iniziali di vinificazione, dopo una prima defecazione. Poiché, come tutte le proteine, Zimopec Ovolys reagisce stabilmente con la bentonite, l'impiego di questo coadiuvante non deve essere contemporaneo all'impiego del lisozima. Zimopec Ovolys si può impiegare anche laddove si voglia interrompere una FML già avviata, allo scopo di preservare parte dell'ac. malico.

Infine Zimopec Ovolys trova impiego nella stabilizzazione del vino al termine della FML, per evitare che i batteri lattici presenti possano attaccare altri substrati dopo l'esaurimento dell'acido malico.

L'efficacia di Zimopec Ovolys dipende, ovviamente, dall'ammontare della carica batterica presente.

Composizione

Lisozima cloroidrato (E 1105).

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Bianco.

Dosaggio

25-50 g/hl nei mosti bianchi per la prevenzione della FML.

15-20 g/hl per inibire la FML fino a completo svolgimento della fermentazione alcolica.

fino a 50 g/hl (dose max. consentita dal Reg. CE 1622/00) nei vini rossi e bianchi per l'interruzione della FML e per la stabilizzazione dopo FML.

Modalità d'impiego

Aggiungere direttamente al mosto o al vino ed omogeneizzare opportunamente la massa.

Conservazione

Chiuso nella confezione originale e in ambiente asciutto, il prodotto mantiene le sue caratteristiche originali per più di un anno.

Confezioni

Cod.118202 - pacchetti da 1 kg

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

Stabilimento di produzione di San Martino Buon Albergo (VR). Azienda con Sistema di Gestione Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare certificato da Certiquality secondo le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e FSSC 22000. Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono fornite senza garanzia in quanto le condizioni di utilizzo sono a carico del cliente. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione nazionale ed internazionale vigente.

Rev. 02/24