

FICHE TECHNIQUE

LACTICIDE

FORMULATION

Enzyme extraite du blanc d'oeuf de poule

DOMAINE D'APPLICATION

Complète partiellement l'action du SO₂ dans son action bactéricide; agit par dégradation de la paroi cellulaire des bactéries. Action sur les bactéries Gram+ uniquement.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Tous types de vin :

Ne pas ajouter d'acide métatartrique à un vin traité au lysosyme (risque de trouble).

Ne pas appliquer le lysosyme dans le mois précédent la mise en bouteille.

Vins blancs : la présence de lysosyme résiduel entraîne une instabilité protéique (à chaud, apparition de trouble irréversible et à froid, apparition de trouble réversible). Il est nécessaire de traiter à la bentonite (consulter votre oenologue) afin d'éliminer en totalité le lysosyme résiduel. Seul le test à la chaleur est discriminant pour évaluer l'instabilité protéique.

Dose maximale légale : 50 g/hl

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	granulés	Salmonelles / 100g	non décelé
Couleur	crème pâle	Azote	17.3% ± 0.5
Solubilité	≥ 95%	Métaux lourds	10 ppm
Activité FIP/mg protéine	≥ 35 000	Plomb	5 ppm
Germes totaux viables/g	< 100	Arsenic	1 ppm
E. Coli / 1g	non décelé	Mercure	1 ppm
Entérobactéries/ 1g	non décelé		

CONSERVATION

Conserver dans son emballage original hermétiquement clos

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 Kg

**POUR USAGE EN OENOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

GR- 30/07/2008