

LYSOGRAM+

**Inhibition de la fermentation malolactique.
Stabilisation bactérienne des moûts et des vins**

CARACTERISTIQUES

Lysogram+ est une préparation riche en lysozyme, enzyme aux propriétés mises en évidence par Alexander Flemming en 1922. Elle est utilisée en bactériologie car elle provoque la destruction de la paroi des bactéries Gram⁺, comme les bactéries lactiques.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les bactéries sont caractérisées notamment par la composition de leur paroi : on distingue les bactéries Gram⁺ des bactéries Gram⁻. Les bactéries Gram⁺ comme les bactéries lactiques possèdent une paroi constituée par un peptidoglycane, substrat du lysozyme, alors que chez les bactéries acétiques, Gram⁻, cette paroi est protégée par une membrane externe.

La paroi bactérienne est une barrière rigide qui permet de conserver la pression osmotique à l'intérieur de la cellule. Sous l'action du lysozyme, cette paroi est trouée, la cellule bactérienne ne peut alors plus maintenir sa pression et éclate.

Le lysozyme est plus actif à pH élevé, le pH optimum étant de 4,5. Cependant, lorsque le pH est élevé, la pression microbienne est également plus forte.

APPLICATIONS

- Sur moût contaminé : pour limiter la prolifération des bactéries lactiques susceptibles de provoquer une piqûre lactique.
- Lors d'un arrêt fermentaire, pour éviter le développement bactérien, tout en limitant le sulfitage, afin d'optimiser les chances pour les levures apportées d'achever la fermentation.
- Sur vin en cours de fermentation : pour maîtriser la fermentation malolactique et ne pas risquer un départ avant la fin de la fermentation alcoolique.
- Sur vin en fin de fermentation alcoolique : pour s'affranchir de la flore bactérienne indigène et retarder le déclenchement de la fermentation malolactique ou la bloquer.
- **Lysogram+** ne modifie pas les qualités organoleptiques du vin contrairement au SO₂
- **Lysogram+** permet de réduire les doses de SO₂ sans le remplacer puisqu'il ne possède aucune propriété réductrice et qu'il est inactif contre les bactéries acétiques et les levures.

DOSE D'EMPLOI

De 10g/hL à 50g/hL en fonction du but recherché, en ajout fractionné pour éviter une floculation importante et la perte d'une partie du lysozyme (consultez votre œnologue).

Les ajouts fractionnés, par exemple 20g/hL sur moût puis 30g/hL sur vin, permettent une meilleure stabilisation des populations bactériennes et une meilleure activité du lysozyme qu'un seul ajout de 50g/hL.

Dose maximum légale (UE) : 50 g/hL

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire dans 10 fois son poids d'eau tiède (environ 25°C) sans agiter;

- Laisser reposer 30 mn avant d'homogénéiser délicatement.
- Incorporer au moût ou au vin en assurant une répartition homogène (raccord de collage). Le non respect de cette règle peut entraîner une inefficacité totale du traitement.
- Lysogram + agit dans les heures qui suivent son incorporation (attention, son action n'est pas rémanente comme celle du SO₂ libre).
- Lysogram+ permet de réduire les doses de SO₂, il ne le remplace pas. Il est donc recommandé d'ajouter simultanément de l'anhydride sulfureux pour son action antioxydante (à doses restreintes).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Allergène : Lysozyme de l'oeuf

Le lysozyme apporte une quantité de protéines non négligeable, par conséquent, la stabilité des vins blancs doit être vérifiée.

Tout ajout d'acide métatartrique provoque un trouble important du vin contenant du lysozyme.

Il est déconseillé d'utiliser le lysozyme à moins d'un mois de l'embouteillage. Un ajout trop tardif risquerait d'entraîner des troubles en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Pots de 500g logés en carton de 15kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.