

Lacticide

Lacticide est à base de lysozyme, une endo-glucanase spécifique des bactéries Gram+ (*Leuco nostococcus*, *lactobacillus* et *pediococcus*). Son utilisation inhibe l'activité des bactéries lactiques.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : enzyme extraite du blanc d'œuf de poule (E 1105).
 - ◆ **Intérêt œnologique** : agit par dégradation de la paroi cellulaire des bactéries (action sur les bactéries Gram+ uniquement). Lacticide permet un contrôle sélectif des bactéries lactiques pour une meilleure gestion du SO₂. Contrairement au SO₂, elle n'a aucune action sur les levures, les autres bactéries (acétiques) et n'a pas d'effet antioxydant.
- Grâce à ses caractéristiques, Lacticide peut être utilisée pour atteindre divers objectifs :
- empêcher la fermentation malolactique (FML)
 - permettre des fermentations malolactiques partielles
 - retarder la FML en situation de risque (macération carbonique, moût en pH élevé, macération longue...)
 - inhiber les bactéries lactiques en cas de fermentation alcoolique (FA) ralentie ou arrêtée
 - mieux administrer les apports en SO₂ utilisé pendant la croissance et la conservation des vins



MODE D'EMPLOI

- ◆ **Tous types de vin**: ne pas ajouter d'acide métatartrique à un vin traité au lysozyme (risque de trouble). Ne pas appliquer le lysozyme dans le mois précédent la mise en bouteille.

Vins blancs: la présence de lysozyme 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 œnologue) afin d'éliminer en totalité le lysozyme résiduel. Seul le test à la chaleur est discriminant pour évaluer l'instabilité protéique.

Dissoudre Lacticide dans environ 10 fois son poids d'eau froide et incorporer au moût ou au vin en assurant une répartition homogène.

Attention : Ne pas traiter à la bentonite en même temps que l'utilisation de lacticide.

◆ Dose d'emploi recommandée :

- Blocage de la FML : 30 à 50 g/hL
- Blocage de la piqûre lactique : 20 à 30 g/hL de vin
- Stabilisation après FML : 15 à 30 g/hL de vin

Dose maximale autorisée (réglementation UE) : 50g/hL (dose cumulée moût+vin)



SPÉCIFICATIONS

PHYSICO-CHIMIQUES

- ◆ **Aspect** : granulés
- ◆ **Couleur** : crème pâle
- ◆ **Solubilité dans l'eau** : soluble
- ◆ **Pureté** : > 95%
- ◆ **Azote** : 17,3% ± 0,5

MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Salmonelles** : absence / 25 g
- ◆ **E. coli** : absence / 1g
- ◆ **Germes totaux viables** : < 10³

LIMITES

- ◆ **Plomb** : < 2 mg/kg
- ◆ **Arsenic** : < 1 mg/kg
- ◆ **Mercure** : < 1 mg/kg
- ◆ **Métaux lourds** : < 10 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (carton de 10 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/09-09-2020. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM