

# SCHEDA TECNICA : LACTICIDE

## FORMULAZIONE

Enzima estratto dall'albumina dell'uovo di gallina.

## INTERESSE ENOLOGICO

Agisce degradando le pareti cellulari dei batteri. Agisce esclusivamente sui batteri Gram+.

## DOSAGGIO RACCOMANDATO

**Tutti i tipi di vino:** Non aggiungere metatartarico a un vino trattato con lisozima (rischio di intorbidamento). Non utilizzare il lisozima nel mese precedente all'imbottigliamento.

**Vini bianchi:** la presenza di lisozima residuo induce un'instabilità proteica (a caldo: comparsa di torbidità irreversibile; a freddo: comparsa di torbidità reversibile). E necessario trattare con bentonite (chiedere consiglio al vostro enologo) per eliminare tutto il lisozima residuo. Solamente il test a caldo è determinante per valutare l'instabilità proteica.

## MODO D'USO

Sciogliere Lacticide in circa 10 volte il suo peso in acqua fredda e incorporare al mostro o al vino assicurandosi una distribuzione omogenea.

**Dose massima consentita per legge (regolamentazione UE):** 50 g/hL.

## SPECIFICHE

FISICI	
Aspetto & colore	Granulati crema pallida
CHIMICHE	
Purezza	> 95%
Solubile nell'acqua	Solubile
Azoto	17.3% ± 0.5
LIMITI	
Metalli pesanti	< 10 mg/kg

Piombo	< 2 mg/kg
Arsenico	< 1 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
MICROBIOLOGICHE	
Salmonelle / 25g	Non scoperto
E. coli / 1g	Non scoperto
Germi totali carrozzabili/g	< 10 <sup>3</sup>

## CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo, fresco e asciutto. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

## CONFEZIONI

Tasca da 1 kg (cartone da 10 kg).



AM/07-11-2019

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche), ed al Food Chemical Codex (FCC).