

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

- ◆ Dissoudre Lacticide dans environ 10 fois son poids d'eau froide et incorporer au moût ou au vin en assurant une répartition homogène.
- ◆ **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.
- ◆ **Attention : Ne pas traiter à la bentonite en même temps que l'utilisation de lacticide.** 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.
- ◆ **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.