

Lacticide

Il Lacticide è a base di lisozima, un endo-glucanase specifica degli batteri Gram+ (leuco nostococcus, lactobacillus e pediococcus). Il suo uso inibisce l'attività dei batteri lattici.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Enzima estratto dall'albuma d'uovo di gallina (E1105).
- ◆ **Interesse enologico:** Agisce per degradazione della parete cellulare dei batteri (azione soltanto sui batteri Gram+). Lacticide permette un **controllo selettivo dei batteri lattici per una migliore gestione della SO₂**. Contrariamente alla SO₂, non agisce sui lieviti, né sugli altri batteri (acetici) e non ha effetto antiossidante.

Grazie alle sue caratteristiche, Lacticide può essere utilizzato per raggiungere **diversi obiettivi**:

- Impedire la fermentazione malolattica (FML)
- Permettere delle fermentazioni malolattiche parziali
- Ritardare la FML in situazione rischiose (macerazione carbonica, mosto con pH elevato, lunga macerazione ...)
- Inibire i batteri lattici in caso di fermentazione alcolica (FA) stentata o arrestata
- Gestire al meglio le aggiunte di SO₂ utilizzate durante l'affinamento e la conservazione dei vini



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Sciogliere in circa 10 volte il suo peso in acqua fredda e incorporare al mosto o al vino assicurando una distribuzione omogenea.
- ◆ **Vino bianco:** 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 la pova a caldo è determinante per valutare l'instabilità proteica.
- ◆ **Attenzione: non trattare con la bentonite contemporaneamente all'uso del Lacticide.** Non aggiungere metatartarico a un vino trattato con lisozima (rischio di intorbidamento). Non utilizzare il lisozima nel mese precedente all'imbottigliamento.

- ◆ **Dosi:** *Blocco della FML:* da 30 a 50 g/hL. *Blocco del pungente:* da 20 a 30 g/hL di vino. *Stabilizzazione dopo la FML:* da 15 a 30 g/hL di vino.

Dose massima legale (regolamento UE): 50g/hL (dose cumulativa mosto+vino).



SPECIFICHE

FISICO-CHIMICHE

- ◆ **Aspetto :** Granuli
- ◆ **Colore:** Crema pallida
- ◆ **Solubile nell'acqua:** Solubile
- ◆ **Purezza:** > 95%
- ◆ **Azoto:** 17,3% ± 0,5

MICROBIOLOGICHE

- ◆ **Salmonella:** Assenza/25 g
- ◆ **E. coli:** Assenza/1g
- ◆ **Germi totali vivibili:** < 10³

LIMITI

- ◆ **Piombo:** < 2 mg/kg
- ◆ **Arsenico:** < 1 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Metalli pesanti:** < 10 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Confezioni da 1 kg (cartoni da 10 kg).
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/29-08-2025. 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).

LAMOTHE-ABIET

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