

Lacticide

Lacticide es un producto a base de lisozima, una endoglucanasa específica de las bacterias Gram+ (*Leuconostococcus*, *Lactobacillus* y *Pediococcus*). Se utiliza para inhibir la actividad de las bacterias lácticas.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** enzima extraída de la clara de huevo de gallina (E1105).
- ◆ **Interés enológico:** actúa degradando la pared celular de las bacterias (acción únicamente sobre las bacterias Gram+). El Lacticide permite un **control selectivo de las bacterias lácticas para una mejor gestión del SO₂**. A diferencia del SO₂, éste no tiene acción sobre las levaduras, otras bacterias (acéticas) y tampoco tiene efecto antioxidante.
Gracias a sus características, el Lacticide puede usarse para alcanzar varios objetivos:
 - Evitar la fermentación maloláctica (FML)
 - Permitir fermentaciones malolácticas parciales
 - Retrasar la FML en situaciones de riesgo (maceración carbónica, mosto con pH elevado, maceración larga...)
 - Inhibir las bacterias lácticas en caso de fermentación alcohólica (FA) lenta o detenida
 - Gestionar mejor el SO₂ utilizado durante el crecimiento y la conservación de los vinos



MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver el Lacticide en 10 veces su peso de agua fría e incorporar en el mosto o en el vino asegurando un reparto homogéneo.
- ◆ **Vinos blancos:** la presencia de lisozima residual conduce a la inestabilidad de la proteína (en caliente aparece una turbidez irreversible y en frío, una turbidez reversible). Es necesario tratar con bentonita (consulte a su enólogo) para eliminar toda la lisozima residual. Sólo la prueba de calor es discriminadora para evaluar la inestabilidad proteica.
- ◆ **Cuidado: No tratar con bentonita al mismo tiempo que el uso del lacticide.** No añadir ácido metatartárico a un vino tratado con Killbact® (riesgo de turbidez). No utilizar la lisozima en el mes previo al embotellamiento.
- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** Bloqueo de la FML: 30 a 50 g/hL. Bloqueo del "picado láctico": 20 a 30 g/hL de vino. Estabilización después de la FML: 15 a 30 g/hL de vino.
Dosis máxima autorizada (reglamento UE) : 50g/hL (dosis acumulada mosto+vino).



ESPECIFICACIONES

FÍSICO-QUÍMICAS

- ◆ **Aspecto:** Granulados
- ◆ **Color:** Beige claro
- ◆ **Solubilidad en agua:** soluble
- ◆ **Pureza:** > 95%
- ◆ **Nitrógeno:** 17,3% ± 0,5

MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Salmonelas:** ausencia / 25 g
- ◆ **E. coli:** ausencia / 1g
- ◆ **Gérmenes totales viables:** < 10³

LÍMITES

- ◆ **Plomo:** < 2 mg/kg
- ◆ **Arsénico:** < 1 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Metales pesados:** < 10 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Bolsas de 1 kg (caja de 10 kg).
- ◆ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.
Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/10-09-2024. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

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