



Technovin Καρδάτου  
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα  
Τηλ. 22960 28416  
[technovi@otenet.gr](mailto:technovi@otenet.gr)  
[www.technovin.gr](http://www.technovin.gr)  
Fax 22960 28110  
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου  
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ENZYMA

**BACTOZYM SG**

ΠΡΟΪΟΝ

Το BACTOZYM SG είναι μια εξαιρετικής καθαρότητας και δραστικότητας λυσοζύμη η οποία προέρχεται από την αλβουμίνη του αυγού. Χάρη στη κοκκομετρία του, το BACTOZYM SG διαλύεται εύκολα και γρήγορα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το BACTOZYM SG είναι ένα ενζυμικό μίγμα λυσοζύμης το οποίο παραλαμβάνεται από το ασπράδι του αυγού με μια ιδιαίτερη χρωματογραφική διαδικασία κατά την οποία δεν χρησιμοποιούνται διαλύτες και ως εκ τούτου η καθαρότητα και η δραστικότητα του προϊόντος είναι αυτές που απαιτούνται για οινολογική χρήση.

Η βακτηριοστατική δράση του BACTOZYM SG εμφανίζεται μόνο επί των gram (+) βακτηρίων, των οποίων η κυτταρική μεμβράνη αποτελείται από γλουκοζαμίνη και μουραμικό οξύ. Το BACTOZYM SG με την ενζυμική δράση της n-acetyl myramidase, επεμβαίνει σπάζοντας τον γλυκοζιτικό δεσμό μεταξύ αυτών των δύο μορίων, επιφέροντας τη λύση της κυτταρικής μεμβράνης και κατά συνέπεια την αδρανοποίηση του κυττάρου (βακτηριόλυση).

Η χρήση του BACTOZYM SG επιφέρει την αναστολή ή/και την αδρανοποίηση των γαλακτικών βακτηρίων (Oenococcus, Pediococcus, Lactobacillus), ενώ δεν έχει καμία επίδραση επί των οξικών βακτηρίων, τα οποία είναι gram (-). Το BACTOZYM SG είναι ταξινομημένο ως GRAS (Generally

Recognized As Safe), είναι απολύτως ασφαλές και αβλαβές για τον άνθρωπο (η λυσοζύμη βρίσκεται επίσης στο σάλιο και τα δάκρυα) και τέλος δεν έχει καμία επίδραση στα διάφορα στελέχη των ζυμών.

#### ΧΡΗΣΕΙΣ

Κατά την οινοποίηση είναι πιθανό να απαιτηθεί η αναστολή ή/και η αδρανοποίηση των γαλακτικών βακτηρίων (καθυστέρηση μηλογαλακτικής ζύμωσης, διακοπή της μηλογαλακτικής ζύμωσης, αποφυγή γαλακτικής εκτροπής). Η χρήση του BACTOZYM SG παρουσιάζει εξαιρετικό ενδιαφέρον κατά την ερυθρή οινοποίηση όταν θέλουμε να αναστείλουμε τη δράση των γαλακτικών βακτηρίων με σκοπό να παρατείνουμε την φάση «δόμησης» αυτών των κρασιών (π.χ. με εφαρμογή μικροοξυγόνωσης).

Το BACTOZYM SG είναι ιδιαίτερα αποτελεσματικό όταν θέλουμε να αποφύγουμε την ανάπτυξη και δράση των γαλακτικών βακτηρίων πριν την έναρξη ή ακόμα και πριν την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης : ζεστά κλίματα, υψηλές τιμές pH του γλεύκους, οινοποίηση υπό συνθήκες ανθρακικής αναερόβιωσης – maceration carbonique). Επίσης, συνίσταται η χρήση του για την λύση των γαλακτικών βακτηρίων μετά την μηλογαλακτική ζύμωση, με σκοπό την έκφραση ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Σε εμφιαλωμένα κρασιά, η χρήση του BACTOZYM SG μας δίνει την δυνατότητα να χρησιμοποιήσουμε (στο τελικό φιλτράρισμα πριν την εμφιάλωσή τους) έναν πιο «ανοιχτό» τύπο φίλτρου αλλά παράλληλα να εξασφαλίσουμε την μικροβιολογική σταθερότητα αυτών των κρασιών ως προς τη δράση των βακτηρίων.

Γενικώς, το BACTOZYM SG μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν θέλουμε να οινοποιήσουμε χωρίς γαλακτικά βακτήρια (αφρώδεις οίνοι ή για την παρασκευή εκκινητών ζύμωσης – yeasts starter – απαλλαγμένους από βακτήρια). Τέλος, η χρήση του BACTOZYM SG παρουσιάζει ενδιαφέρον και θεωρείται απαραίτητη στις περιπτώσεις διακοπών της αλκοολικής ζύμωσης – stuck fermentation. Σε αυτές τις περιπτώσεις η λυσοζύμη αναστέλλει την εκδήλωση γαλακτικής εκτροπής (εξ αιτίας των υπολλειματικών σακχάρων) χωρίς να χρειαστεί να καταφύγουμε σε «βαριά» φιλτραρίσματα ή σε προσθήκη SO<sub>2</sub> σε υπερβολικές δόσεις, πρακτικές οι οποίες δεν ευνοούν την προσπάθεια επανεκκίνησης των ζυμών αυτών.

#### ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε το BACTOZYM SG σε δεκαπλάσια ποσότητα νερού (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος), αναμένουμε για 40-45 λεπτά και το προσθέτουμε στο προϊόν με καλή ομογενοποίηση προσέχοντας να μην δημιουργήσουμε αφρισμό. Κατά τις επόμενες 2-3 ημέρες δεν πρέπει να προχωρήσουμε σε καμία διαδικασία διαύγασης/κολλαρίσματος (π.χ. μετονίτης, ταννίνες κλπ). Ελέγχουμε την πρωτεϊνική σταθερότητα πριν από την εμφιάλωση.

#### ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

25 – 50 gr/hl για την αναστολή της δράσης των γαλακτικών βακτηρίων για περίπου 3-6 μήνες

10 – 25 gr/hl για την καθυστέρηση και τον έλεγχο της μηλογαλακτικής ζύμωσης και την αποφυγή της γαλακτικής εκτροπής.

Καθώς η λυσοζύμη είναι μια πρωτεΐνη, ο πιθανός κίνδυνος υπερκολλαρίσματος υπάρχει, και για αυτό το λόγο πρέπει να είμαστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν την χρησιμοποιούμε σε υψηλές δόσεις σε λευκά κρασιά.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

500 gr.

#### ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό (10-15°C) και στεγνό μέρος. Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες.

#### ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως μη επικίνδυνο.

#### **Σημαντική σημείωση :**

Η διαδικασία παραγωγής των ενζυμικών σκευασμάτων της Enologica Vason, εξασφαλίζει ότι το τελικό προϊόν είναι απαλλαγμένο από τις δευτερεύουσες δράσεις :

PPO (Πολυφαινολοξειδάσης),

PME (Πηκτινομεθυλεστεράσης),

CE (κινναμωμικής εστεράσης) και

Ανθοκυανάνης.