



Solutions for wine making

Lacticide

LYSOZYME

Lacticide ist eine spezifische endo-Glucanase der Bakterie Gram + (Leukonostok, Lactobacille und Pediococci) und hemmt die Aktion der Milchbakterien..

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- > Lacticide bewirkt eine selektive Kontrolle der Milchbakterien und verbessert die Kontrolle von Schwefel
- > Lacticide hemmt die Milchbakterien. Im Gegensatz zum Schwefel ist dieses Produkt ohne Nebenwirkungen für die Hefen, andere Bakterien (Essig) und hat keine antioxidierenden Eigenschaften.
- > Aufgrund seiner Eigenschaften kann Lacticide für folgende Ziele eingesetzt werden:
 - Verhinderung des BSA
 - Ermöglicht einen partiellen BSA.
 - Hinausziehen des BSA bei ungünstigen Bedingungen (Karbonat Maischevergärung, erhöhter pH Wert im Most, lange Mazeration.)
 - Hemmende Wirkung auf die Milchbakterien bei einer langsamen oder gestoppten, alkoholischen Gärung.
 - Bessere Kontrolle der Schwefelzugabe während dem Wachstum und Reife der Weine.

DOSIERUNG

- | | |
|------------------------------|--|
| > Verhinderung des BSA | 25 - 50 g/hl (bei geklärtem Most oder während der AG) |
| > Partieller BSA | 50 g/hl (während dem BSA) |
| > Verspäteter BSA | 10 - 30 g/hl (während dem Reinhefezusatz) |
| > Langsame oder gestoppte AG | 20 - 30 g/hl (bei den ersten Symptomen) |
| > Aufbewahrung der Weine | 15 à 25 g/hl (bei fertigen Weinen, mit SO ₂ angereichert) |
| > Vorschrift | 50 g/hl (max. zugelassene Dosis) |
- N.B : Anpassung der Dosis je nach vorhandenen Bakterien, pH Wert etc...

ANWENDUNG

- > Vermischen Sie LACTICIDE mit 10 facher Menge kaltem Wasser und geben Sie es dem Most bei, beachten Sie die homogene Verteilung des Produktes, Homogenisierung. Für eine gezieltere Wirksamkeit sollte das Produkt stetig umgerührt werden.
- > Achtung! Die Benutzung von LACTICIDE ist unvereinbar mit Vorkommen von BENTONIT (Umfüllen wenn notwendig).
- > Behandlung spätestens 15 Tage vor der Füllung um den gewünschten Stabilisierungseffekt zu bewirken. Führen Sie einen Proteintest vor der Füllung durch

VERPACKUNG

- > Beutel 1 Kg.

CONSERVATION

- > In seiner hermetisch verschlossenen Originalverpackung aufbewahren.

