



LISOZIMA KLÓRHIDRÁT

OVOLYS

Lisozima klórhidrát. Az OVOLYS olyan enzim, mely muranidasica és chitolitica tevékenységgel bír. Ez a tevékenysége okozza a gram+ baktérium sejtfalának lebomlását, és így a sejtek lízisét (szakadás).

Hogyan erősítsük az SO₂ reakciójának hatását?

Az OVOLYS a mustban és borban jelenlevő tejsavbaktériumokra hat (Leuconostac, Lactobacillus, Pediococcus), nem befolyásolja viszont az élesztőket és ecetbaktériumokat. Ellentétben a kéndioxiddal, az OVOLYS nem toxikus, és növeli a pH-faktort, mely nagyon fontos a tejsavbaktériumok hatékony ellensúlyozására. Az OVOLYS alkalmazása mint antibakteriális szer, lehetővé teszi az SO₂-mennyiségének csökkentését.

Hogyan irányítsuk az almasavbomlást?

Az OVOLYS értékes hatás erősítő az almasavbomlás irányításában, akár vörösbor, akár fehérbor készítésénél. Az OVOLYS alkalmazott dózistól, a hozzáadás időpontjától függően képes meggátolni az almasavas erjedést, ill. stabilizálni a borokat a lezajlott almasavbomlást

követően. Azért, hogy elkerüljük az almasavas erjedést – elsősorban a fehérboroknál –, tanácsos az OVOLYS-t a borkészítés kezdeti fázisában alkalmazni, az első derítés után. Miután, mint minden fehérje, az OVOLYS is stabilan reagál a bentonittal, ezért ezeket nem szabad egyidejűleg alkalmazni. (Először bentonittal derítünk, lefejtjük, s utána alkalmazzuk az OVOLYS-t.) Az OVOLYS-t akkor is lehet alkalmazni, amikor meg akarjuk szakítani az almasavbomlás folyamatát, azért, hogy megőrizzük az almasav egy részét. Az OVOLYS-t alkalmazhatjuk a bor stabilizálásában az almasavbomlás befejeződésével, hogy elkerüljük a jelenlevő tejsavbaktériumok támadását más szubsztrátumok ellen az almasav lebomlása után.

Az OVOLYS hatékonysága nyilvánvalóan a jelenlevő baktériumtelítettség nagyságától függ.

Tulajdonságok:

Halmazállapot:	por
Szag:	szagtalan
Szín:	fehér

Adagolás:

25–50 g/hl fehér mustba az almasavas erjedés megelőzésére.
15–20 g/hl az almasavbomlás gátlására, az alkoholos erjedés teljes kifejlődéséig.
50 g/hl-ig (a megengedett max. adag) a vörös- és fehérborba az almasavbomlás megszakítására és az almasavbomlást követően stabilizálás céljára.

Használati utasítás:

Közvetlenül hozzáadni a borhoz vagy musthoz, és egyenletesen eloszlatni benne.

Összetétel:

Lisozima klórhidrát (E 1105).

Tárolás:

Száraz helyen, lezárva tárolva, a termék 3 évig megőrzi minőségét.

Kiszereles:

1 kg-os kiszerelesben.