

## LALLZYM LYSO

### OENOLOGISCHES LYSOZYM

#### PRODUKTBESCHREIBUNG

**LALLZYM LYSO** ist ein Enzymprodukt zur Hemmung der Milchsäurebakterien-Entwicklung im Wein. Es wirkt auf Milchsäurebakterien wie Oenococcus, Pediococcus und Lactobacillus. Essigsäurebakterien werden nicht unterdrückt.

Die Aktivität der Weinhefen und die Sensorik der Weine werden durch Anwendung von **LALLZYM LYSO** nicht beeinflusst.

#### ANWENDUNG BEI MOST

**LALLZYM LYSO** in geringer Dosagemenge von 8 – 15 g / hl unterdrückt die Vermehrung unerwünschter Bakterien im Most und bewirkt

- Schutz vor Gärproblemen
- keine Bildung flüchtiger Säure durch Milchsäurebakterien

#### ANWENDUNG BEI DER GÄRUNG

Wird während der Gärung die Bildung flüchtiger Säure festgestellt, kann durch sofortige Zugabe von **LALLZYM LYSO** (15 – 20 g / hl) die Bakterienpopulation reduziert werden; die Bildung der flüchtigen Säure ist unter Kontrolle. Frühe Anwendung erleichtert die Unterdrückung der Bakterienflora mit niedriger Dosagemenge von **LALLZYM LYSO**.

#### ANWENDUNG BEI GÄRSTOP

Bei Anzeichen von Gärstockung wird 20 – 30 g / hl **LALLZYM LYSO** dosiert.

**LALLZYM LYSO** in 5- facher Menge Wasser oder Most bei ca. 20° C ohne rühren ca. 1 Stunde suspendieren, vor der Zugabe nochmals rühren.

**DOSIERUNG** 8 – 30 g **LALLZYM LYSO** je nach Anwendungsfall.

**VERPACKUNG** 250-g-Dose

Produziert in EU. Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden. LALLEMAND S.A. F-15130 Saint Simon.