



**MAXIZIMA
LISO**

Enzimi

**Scheda
tecnica**

PACKAGING

Il prodotto è disponibile in confezioni da 0.5 kg.

COMPOSIZIONE

MAXIZIMA LISO è un preparato a base di lisozima estratto dall'albume d'uovo mediante processo cromatografico in assenza di solventi; ciò consente di ottenere un preparato ad elevata attività e stabilità e nel contempo assicurare al prodotto una particolare purezza richiesta per l'impiego in enologia. L'attività litica si esprime sui batteri Gram positivi, la cui membrana cellulare è costituita da glucosamina ed acido muramico, l'attività n-acetilmuramidasi interviene rompendo il legame glicosidico tra l'acido queste due molecole, provocando così la lisi della cellula e la conseguente inattivazione batterica (bactolisi). Pertanto MAXIZIMA LISO permette di inibire la crescita dei batteri lattici tipo Oenococcus, Lactobacillus, Pediococcus; per contro, risulta inefficace nei confronti dei batteri acetici (Gram negativi).

Si dichiara che MAXIZIMA LISO:

- **contiene prodotto a base di uova**
- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003

RISCHI

In base alla legislazione vigente il prodotto è da considerarsi: pericoloso. Fare riferimento alla MSDS.

CARATTERISTICHE

PREPARATO ENZIMATICO AD ALTA SOLUBILITÀ PER IL CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

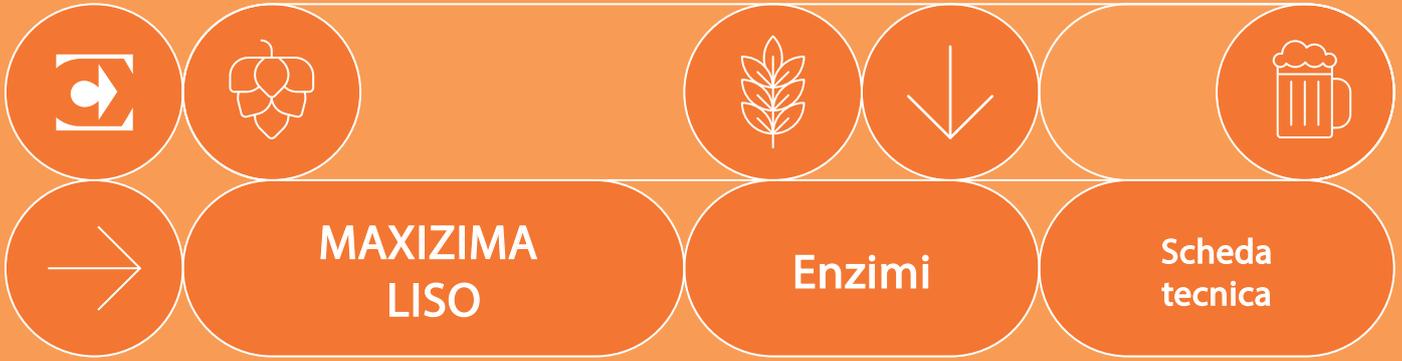
Nel corso della elaborazione dei vini bianchi e rossi si possono verificare diverse situazioni, dove si rende necessario controllare la carica batterica senza l'impiego di dosi eccessive di anidride solforosa. Pertanto, MAXIZIMA LISO trova impiego in tutte quelle situazioni dove si desidera evitare la malolattica e l'intervento batterico in genere: tipicamente nel corso della fermentazione, elaborazione e conservazione di molti vini bianchi; può essere interessante ritardare la fermentazione malolattica per allungare la fase di strutturazione anche nella vinificazione in rosso, ad esempio intervenendo con la microossigenazione.

MAXIZIMA LISO può essere proposto quando si desidera operare in assenza di batteri lattici: nella lavorazione di frizzanti e spumanti e per l'allestimento di pied de cuve non inquinati.

È di particolare interesse intervenire con MAXIZIMA LISO anche nel caso di arresti fermentativi evitando così il rischio di spunto lattico senza intervenire con filtrazioni o con l'uso consistente di anidride solforosa, elemento limitante una successiva ripresa fermentativa.

Per l'impiego di MAXIZIMA LISO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

Scheda tecnica del 08.05.2025



MODALITÀ D'USO

Disciogliere MAXIZIMA LISO in acqua a temperatura ambiente (circa 20°C) in rapporto 1:10 e lasciare riposare 40 - 45 minuti, aggiungere alla massa da trattare, omogeneizzando accuratamente evitando la produzione di schiuma; nei 2 - 3 giorni successivi non eseguire alcun trattamento di filtrazione, di chiarifica, di impiego di tannino o bentonite. Verificare la stabilità proteica prima dell'imbottigliamento

DOSAGGIO

Da 25 - 50 g/hL per indurre l'inibizione dei batteri lattici per circa 3-6 mesi.
Da 10-25 g/hL per ritardare o per controllare l'intensità della fermentazione malolattica ed evitare lo spunto lattico.
Nel caso di trattamento di vini bianchi deve essere considerata l'eventuale azione di surcollaggio che dosi elevate di MAXIZIMA LISO possono indurre sul prodotto. Data la sua reattività con i polifenoli, si consiglia di incrementare le dosi del 50 % nei vini rossi.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.