



BACTOZYM SPECIAL GRAIN

Enzimkeverék az almasavbontás szabályozásához

Cyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

Magas aktivitású tisztított tojásfehérjéből kivont lizozim. A könnyebb oldhatósága érdekében a BACTOZYM® SG granulált formában készül.

Jellemzők:

A BACTOZYM® SG kromatográfiás eljárás segítségével tojásfehérjéből kivont lizozim keverék, melynek készítése során nem használnak oldószert így biztosítva a végtermék rendkívüli tisztaságát, stabilitását és aktivitási potenciálját, amely alkalmassá teszi a borászati alkalmazásra.

A sejtfallbontó hatását csak a Gram pozitív baktériumok esetében tudja kifejteni, melyek sejtmembrán alkotói közötti glükózid kötések szakítja fel (bakteriolízis), ezáltal inaktíválva a baktériumokat.

E tulajdonságánál fogva a BACTOZYM® SG kiválóan alkalmas a tejsav - baktériumok (Enococcus; Lactobacillus; Pediococcus;) szaporodásának megakadályozására, de a Gram negatív ecetsav-baktériumok ellen nem határos.

BACTOZYM® SG egy biztonságos élelmiszeripari adalékanyag, amely az emberi szervezetre teljesen ártalmatlan, (hiszen a lizozim nyálban és a könnyben is megtalálható enzim). A BACTOZYM® SG nem befolyásolja az élesztőgombák működését és szaporodását.

Alkalmazása:

Fehér- és vörösbor készítése közben gyakran olyan szituáció állhat elő, amikor a baktériumok szaporodását nagyobb adagú kén-dioxid hozzáadása nélkül kell meggátolni. Ilyen helyzetekben a BACTOZYM® SG széleskörűen használt eszköz a malolaktikus fermentáció megakadályozására bizonyos fehérborok erjesztése, készítése, tárolása során, de a vörösborok készítése közben is szükséges lehet az almasav bontás késleltetése, például a struktúra építés szakaszának elnyújtásakor esetleg micro-oxigenizáció alkalmazása esetén.

A BACTOZYM® SG alkalmazása hasznos lehet, ha a tejsavbaktériumok az alkoholos erjedés előtt veszélyeztetik a mustot, például forró klímájú borvidékeken, magas pH-jú mustok esetében, vagy karbonikus maceráció alkalmazásakor.

A BACTOZYM® SG alkalmazása ajánlható a teljes almasavbontás befejeztével, különleges aromakarakterű bor készítéséhez.

Komolyabb struktúrával és esetleges maradék almasavval rendelkező borok palackozása előtti szintén meggondolandó a BACTOZYM® SG használata, amellyel kevésbé szigorú mikroszűréssel is elérhető a végtermék mikrobiológiai stabilitása.

A BACTOZYM® SG használata javasolt olyan esetekben is, amikor tejsavbaktériumok teljes kizárásával akarunk dolgozni, például habzóborok készítése esetén, vagy a beolt starter kultúra elkészítésekor.

A BACTOZYM® SG használata rendkívül hasznos megakadt erjesztések esetén, elkerülendő a tétel komolyabb kénezése illetve szűrése, mely beavatkozások szintén csökkentenék az újra erjesztés sikeres kimenetelének esélyét.

A BACTOZYM® SG kötelező az előírások betartás mellett használható!

Használata:

Oldjuk fel a BACTOZYM® SG-t 1:10 arányban, szobahőmérsékletű vízben és hagyjuk állni 40-45 percet, majd alaposan keverjük el a kezelni kívánt tételben, ügyelve arra, hogy ne

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



habozzon fel. A kezelt tételt a következő 2-3 napban ne derítsük, és ne szűrjük, és ne adagoljunk hozzá tannint sem.

Közvetlenül palackozás előtt használva győződjünk meg a bor fehérjestabilitásáról!

Adagolás:

25-50 g/ hl a tejsavbaktériumok 3-6 hónapos időtartamú gátlására.

10-25g/hl az almasav bontás késleltetésére illetve annak kontrolált intenzitású lezajlásához, valamint a tejsavas érzet elkerüléséhez.

A BACTOZYM® SG használatakor tartsuk szem előtt, hogy a lizozim mint bármely más enzim növeli a borok fehérjetartalmát, amelynek ellenőrzésére a palackozás előtt szükség van.

Vörösborok esetében a magasabb polifenol tartalom miatt (amellyel az enzimfehérje reagál) javasolt a dózisok 50%-al való megemlése.

Csomagolás:

0,5 kg-os kiszerezésben.

Tárolás:

Száraz hűvös helyen tárolandó, a bontott csomagok gondosan visszazárandók.

Veszélyességi besorolása:

Az 1992/01/28-n Olaszországban kiadott Minisztériumi rendelet alapján a termék besorolása: "nem veszélyes".

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440