

Enzymage SIHAZYM® Lyso



Lysozyme – extrait de la protéine d'oeuf de poule

SIHAZYM Lyso enzyme d'Eaton's Begerow Product Line est un lysozyme naturel, extrait de la protéine d'oeuf de poule, qui permet de contrôler la population de bactéries d'acide lactique.

SIHAZYM Lyso enzyme attaque la paroi cellulaire de bactéries à gram positif (par ex. *pediococcus*, *lactobacillus* et *oenococcus*) de sorte que la cellule éclate et meurt. SIHAZYM Lyso enzyme n'attaque pas les bactéries à gram négatif telles qu'*acetobacter* (bactéries d'acide acétique) ainsi que les levures et les moisissures.

Le contrôle du développement des bactéries d'acide lactique constitue une mesure importante aux différentes étapes de la vinification. La croissance et la multiplication de la flore spontanée, par ex. *pediococcus* et quelques *lactobacilles*, est un phénomène particulièrement dangereux pour les vins rouges ayant des valeurs pH élevées. Pour les valeurs pH plus élevées, la part antimicrobienne du soufre ajouté est nettement plus faible et il est ainsi également plus difficile dans ce cas de contrôler adéquatement la flore bactérienne. Une croissance incontrôlée des bactéries provoque une fermentation malolactique spontanée qui généralement commence déjà vers le milieu ou à la fin de la fermentation alcoolique. Cette multiplication incontrôlée des bactéries se traduit souvent par une formation plus importante d'acides volatiles et de saveurs parasites. Les conditions pour la multiplication et la croissance de cette flore bactérienne spontanée sont favorisées par une bonne disponibilité de sucre et de substances nutritives, ce qui peut également être extrêmement problématique lors du redémarrage de la fermentation initiale de vins arrêtés.

SIHAZYM Lyso enzyme constitue une alternative naturelle par rapport à l'utilisation de doses élevées de SO₂ pour contrôler les bactéries d'acide lactique indésirables. SIHAZYM Lyso enzyme n'attaque pas les cellules de levure, c.-à-d. qu'il n'y a pas ici d'interactions entre les cellules. La concentration de SIHAZYM Lyso enzyme pour contenir/contrôler les bactéries d'acide lactique dépend de la valeur pH.

Application

SIHAZYM Lyso enzyme est à dissoudre dans 10 fois sa quantité d'eau tiède, sans remuer trop vigoureusement car cela risquerait de perturber l'activité. Ensuite, la solution peut être ajoutée au moût ou au vin.

Moment de l'application :

Pour les applications dans du moût, l'utilisation de SIHAZYM Lyso enzyme est utile pour contrôler et contenir la flore bactérienne spontanée.

L'objectif est d'empêcher le déclenchement d'une fermentation malolactique durant la fermentation alcoolique par des bactéries à gram positif. Il est possible d'ajouter du SIHAZYM Lyso enzyme directement après la décantation/clarification ou le soutirage du moût (vins blancs) ou après l'égrappage de raisins rouges :

pH < 3,5: 10 – 15 g/hl

pH > 3,5: 15 – 20 g/hl

Durant la fermentation alcoolique, il est utile d'ajouter du SIHAZYM Lyso enzyme lorsque l'on remarque que la fermentation est lente, voir arrêtée. L'addition de SIHAZYM Lyso enzyme sert ici à contenir les bactéries d'acide lactique qui entrent en concurrence directe avec les levures pour les substances nutritives et qui, dans certaines circonstances, peuvent former des acides volatiles ou des saveurs parasites.

Dosage recommandé pour le vin rouge et blanc :

pH < 3,5: 15 g/hl

pH > 3,5: 20 – 30 g/hl

Après la fermentation alcoolique, il est utile d'ajouter du SIHAZYM Lyso enzyme associé à une dose de SO₂, afin de contrôler le développement des bactéries d'acide lactique durant le stockage du vin. Dosage recommandé pour le vin rouge ou blanc :

25 -30 g/hl en fonction de la valeur pH et de la concentration de SO₂

Remarques particulières

SIHAZYM Lyso enzyme contient du lysozyme (produit extrait de l'œuf) et sera soumis à partir de 2012 à une déclaration.

La quantité maximale légale dans l'UE est de 50 g/hl. Il est à noter que SIHAZYM Lyso enzyme est une substance protéinique et par conséquent un contact avec la bentonite, les tanins et les copeaux est à éviter. Il est important que les vins traités avec du SIHAZYM Lyso enzyme soient désulfurés et filtrés.

Préalablement à la mise en bouteille, le SIHAZYM Lyso enzyme doit être éliminé avec de la bentonite afin de prévenir d'éventuels troubles protéiques sur la bouteille. Si des acides métatartriques sont utilisés pour la stabilisation du tartre, cela peut en dépit du collage à la bentonite provoquer la formation de troubles protéiques après l'utilisation de SIHAZYM Lyso enzyme.

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du produit SIHAZYM Lyso enzyme est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

Le produit doit être conservé dans un endroit sec à une température de 20 °C. Sa durée de conservation est de 24 mois dans l'emballage d'origine non ouvert.

Formats de livraison

SIHAZYM Lyso enzyme porte la référence 95.237.005 et est livrée dans l'unité d'emballage suivante :

500 g bouteille PE

Code douane : 3507 90 90

Amérique du Nord - centrale

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit: 800 656-3344
(Seulement en Amérique du Nord)
Tél. : +1 732 212-4700

Europe/Afrique/Proche-Orient

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Allemagne
Tél. : +49 2486 809-0

Internormen Product Line

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Allemagne
Tél. : +49 6205 2094-0

Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Allemagne
Tél. : +49 6704 204-0

Brésil

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Brésil
Tél. : +55 11 2465 8822

Chine

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, Chine
Tél. : +86 21 5200 0422

Singapour

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapour 508914
Tél. : +65 6825 1668

Pour de plus amples informations, contactez-nous à l'adresse e-mail suivante : filtration@eaton.com
Vous trouverez en ligne une liste complète de tous les produits de filtration d'Eaton sur eaton.com/filtration

Pas tous les produits d'Eaton's Begerow Product Line sont disponibles dans toutes les régions du monde. Veuillez contacter le siège régional d'Eaton pour toute information complémentaire concernant leur disponibilité.

© 2013 Eaton Corporation. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée.

Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.