

Gestion des fermentations Fermentation management

Delvozyme®

Preparato enzimatico a base di lisozima.

Il controllo dei batteri lattici è fondamentale per l'elaborazione di un vino di qualità.

La SO₂, in enologia, è stata a lungo il solo strumento di controllo microbiologico.

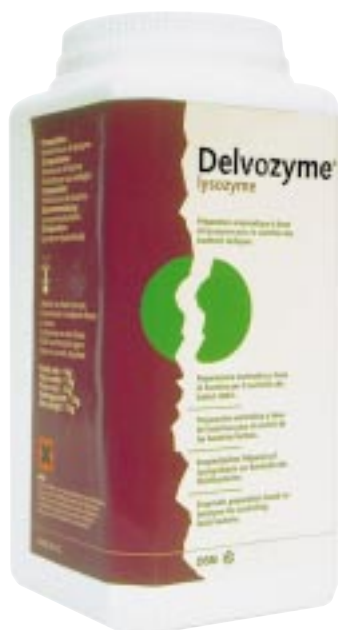
Il suo impiego è però controverso a causa dei disagi e delle limitazioni tecniche che impone all'operatore (composto volatile, fenomeni d'ossidazione e di combinazione, calo di efficacia a pH elevato, ecc.). Rimane tuttavia un ausiliario indispensabile per le sue proprietà antiossidanti e antisetliche.

Delvozyme®, enzima purificato a base di lisozima estratto dall'albume d'uovo, è un complemento efficace per una gestione microbica ottimale.

L'attitudine del lisozima a degradare la membrana dei batteri lattici, provocandone la morte per lisi cellulare, è stata ampiamente dimostrata. Questa proprietà è stata, ormai da molti anni, largamente sfruttata nell'industria casearia per prevenire le fermentazioni indesiderate (fermentazione butirrica, ecc.).

Delvozyme®, ormai autorizzato in enologia, permette di controllare la crescita dei batteri lattici come Oenococcus, Lactobacillus, Pediococcus.

Delvozyme® non agisce né sui lieviti né sui batteri acetici.



DSM Food Specialties Italy S.p.A.

Il Girasole - Palazzo Marco Polo
20084 LACCHIARELLA MI
Tel. 02 / 90 02 72 69-70 - Fax. 02 / 90 09 32 73

DSM Food Specialties Oenology

Z.A.E. La Baume 34290 SERVIAN France
Tél 33 (0)4 67 39 29 70 - Fax 33 (0)4 67 39 17 60
www.DSM-Oenology.com

DSM

Delvozyme®

Applicazioni:

■ **Prevenzione delle alterazioni batteriche durante la fermentazione alcolica.**

L'aggiunta di Delvozyme® in dose di 10 - 15 g/hl, fin dall'immissione del mosto in vasca, consente di prevenire e contenere la proliferazione dei batteri inquinanti.

Viene così agevolato un corretto svolgimento della fermentazione alcolica con riduzione del rischio di aumento dell'acidità volatile, di alterazione sgradevole del gusto, e di competizione nutrizionale.

■ **Prevenzione dello spunto lattico durante la fermentazione alcolica ed in caso di fine fermentazione difficoltosa.**

L'aggiunta di Delvozyme® in dose di 25 - 35 g/hl consente di contenere, anche a pH elevato, la proliferazione dei batteri lattici pur preservando il potenziale di fermentazione dei lieviti enologici.

■ **Controllo dell'avvio della fermentazione malolattica (FML).**

Quando occorre minimizzare il rischio che la FML inizi prima della fine della fermentazione alcolica (vinificazione con le vinacce, macerazione carbonica o macerazione a pH elevato), un'aggiunta di 10 g/hl di Delvozyme® consente di rinviare la FML di \pm 10 giorni.

■ **Interruzione della fermentazione malolattica (FML).**

L'aggiunta dopo chiarifica statica di 30 - 50 g/hl di Delvozyme® consente di inibire la FML dei vini bianchi e rosati.

■ **Stabilizzazione microbiologica dei vini dopo fermentazione malolattica.**

L'aggiunta di 15 - 25 g/hl di Delvozyme® permette di controllare la proliferazione batterica limitando così l'eventuale insorgenza di difetti.

Norme e precauzioni d'uso

■ Sciogliere Delvozyme® in un quantitativo di acqua tiepida pari a 10 volte il suo volume (circa 20°), lasciar riposare 40-45 minuti e poi omogeneizzare accuratamente.

■ Incorporare al volume di mosto/vino da trattare, omogeneizzando accuratamente.

■ Delvozyme® agisce appena incorporato (per 24 - 48 ore), senza lasciare effetti residui.

■ L'impiego di Delvozyme® consente di ridurre le dosi di SO₂, senza però avere l'effetto antiossidante di quest'ultima.

■ L'uso simultaneo di bentonite inibisce in maniera molto drastica l'attività enzimatica; i trattamenti di chiarificazione o di deproteizzazione andranno quindi sfalsati di alcuni giorni rispetto all'aggiunta di Delvozyme®.

Stabilità di Delvozyme® nei vini.

■ **Nei vini bianchi e rosati:** dopo il trattamento, Delvozyme® rimane presente e può aumentare l'instabilità proteica nel corso dei consueti test di controllo. I rischi d'instabilità proteica, in condizioni normali di conservazione e trasporto dei vini, sono limitati. Tuttavia si raccomanda di effettuare un test di controllo prima dell'imbottigliamento. Va evitata l'aggiunta di acido metatartarico (effetto flocculante).

■ **Nei vini rossi:** Delvozyme® può combinarsi coi componenti fenolici. E' allora opportuno, per ottenere l'effetto litico, aumentare le dosi del 30%.

Formulazione:

Delvozyme® si presenta sotto forma di polvere bianca microgranulare, di purezza superiore o uguale al 95% (tasso di cloridrato di lisozima).

Confezionamento e conservazione

■ Contenitore di plastica da 1 kg.

■ Conservare in luogo asciutto e fresco (5 - 15°C) 24 mesi al massimo in confezione originale integra.

La nostra responsabilità è espressamente limitata alla fornitura di prodotti in confezioni integre. Ogni utilizzo costituisce un adattamento a condizioni particolari di cui l'utilizzatore si assume tutti i rischi.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA