

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Lysozym

- E 1105, konservierend wirkendes Enzym zur
Steuerung des Biologischen Säureabbaus -

Stand 11/2002

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Lysozym ist der Oberbegriff für eine Gruppe von Enzymen, die im Pflanzen- und Tierreich dort vorkommen, wo es lebendes Gewebe vor Bakterien zu schützen gilt. Besonders hohe Aktivitäten sind in Meerrettich, der Tränenflüssigkeit und im Hühnereiklar zu finden, aus dem dieses Enzymeiweiß auch gewonnen wird.

Die konservierende Wirkung von **Lysozym** beruht auf der Eigenschaft, die Zellwände von Bakterien bestimmter Gattungen aufzuspalten. Im Most oder Wein sind es insbesondere die den **Biologischen Säureabbau (BSA)** induzierenden Milchsäurebakterien, deren Zellwand unter dem Einfluss von **Lysozym** derart geschädigt wird, dass sie zugrunde gehen.

Anwendungsbereiche:

Die Verwendung von **Lysozym** ist dann sinnvoll, wenn sich die Stoffwechselaktivität von Milchsäurebakterien nachteilig auf den werdenden Wein auswirken würde. So ist es möglich, bereits im Moststadium die vorhandene bakterielle Spontanflora so weit zu reduzieren, dass das Risiko eines verfrüht einsetzenden BSA deutlich vermindert wird. Ein von wilden Milchsäure-

bakterien verursachter BSA in Anwesenheit vergärbaren Zuckers bedeutet häufig die Bildung von flüchtiger Säure, d.h. Essigsäure. Vor derselben Gefahr schützt **Lysozym** auch schleppend durchgehende Weine. Die Zugabe von **Lysozym** zum durchgegorenen Wein dient zur Verhinderung eines spontan einsetzenden BSA. Schließlich erlaubt **Lysozym** das gezielte Abstoppen eines laufenden, evtl. auch mittels einer BSA-Reinkultur induzierten BSA.

Dosierung:

Zur Verhinderung von Milch- und Essigsäurestich im Moststadium:

20 – 30 g/hl

Zur Verzögerung des BSA-Beginns:

20 – 30 g/hl

Zur Verhinderung oder Unterbrechung des BSA:

max. 50 g/hl (zulässig)

Gerbstoffreiche Weine und solche mit für BSA-Bakterien günstigen Milieubedingungen erfordern höhere Dosierungen als andere.

Besondere Hinweise:

Lysozym schützt nicht vor Essigsäurebakterien. Diese lassen sich

nur durch Sauerstoffausschluss und Schwefeln ausschalten.

Da die angegebenen Dosierungen nur zu einer Verminderung der Bakterienzellzahl führen, sich die Wirkung des **Lysozims** auf Milchsäurebakterien beschränkt und sie durch die Reaktion mit Gerbstoffen im Laufe einiger Tage nachlässt, ist mit **Lysozym** allein keine Weinsterilität zu erreichen.

Als Eiweiß führt nicht ausgeschöntes **Lysozym** zu Trübungen. Deshalb ist der behandelte Wein auf Eiweißstabilität zu prüfen und eventuell mit Bentonit zu schönen.

Gebindegröße:

1 kg Beutel (Nr. 5029)

Lagerung:

Kühl, trocken, dunkel und geruchsfrei lagern!

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.