

Delvozyme®

Preparación enzimática a base de lisozima.

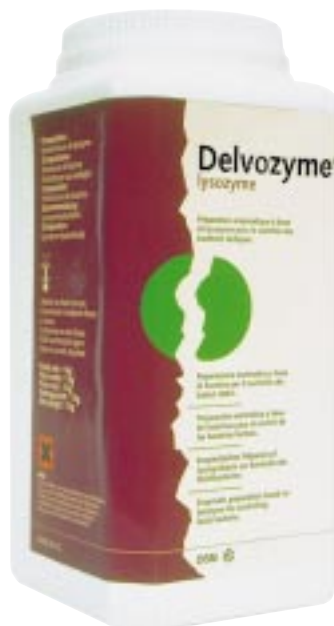
El control de las bacterias lácticas es determinante para la elaboración de un vino de calidad.

Durante mucho tiempo el SO₂ ha sido el único instrumento de control microbiológico usado en enología, pero su aplicación es discutida debido a las desventajas y los obstáculos técnicos que le presenta al enólogo (compuesto volátil, fenómenos de oxidación y de combinación, menor eficacia a pH elevado, etc.). Aún así, sigue siendo una herramienta auxiliar indispensable por sus propiedades antioxidantes y antisépticas

Delvozyme®, enzima purificada compuesta a base de lisozima extraída de la clara de huevo, es el complemento eficaz para realizar un óptimo control microbiológico. Ha sido ampliamente estudiada la aptitud de esta enzima para deteriorar la pared celular de las bacterias lácticas, que provoca así su muerte por lisis celular. Esta propiedad es utilizada desde hace varios años en la industria quesera para evitar fermentaciones indeseables (butíricas, etc.).

Delvozyme®, de ahora en adelante, está autorizada en enología permitiendo controlar el crecimiento de las bacterias lácticas; Oenococcus, Lactobacillus, Pediococcus.

Delvozyme® no actúa sobre levaduras ni sobre bacterias acéticas.



DSM Food Specialties Spain, S.L.
Passeig del Ferrocarrils Catalans, 97-117
2ª Planta 17-18 - 08940 Cornellà De Llobregat
BARCELONA - SPAIN
Tel: +34 93 377 48 84 - Fax: +34 93 377 84 10

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

Delvozyme®

Aplicaciones

■ Prevención de las alteraciones bacterianas durante la fermentación alcohólica.

La adición de Delvozyme® en dosis de 100 a 150 mg/l desde el encubado, permite prevenir y contener la proliferación de las bacterias de alteración. El buen desarrollo de la fermentación alcohólica se facilita así con la disminución de los riesgos de aumento en volátil, producción de mal sabor y competición nutricional.

■ Prevención de picaduras lácticas durante la fermentación alcohólica y durante las fermentaciones difíciles.

Delvozyme® en dosis de 250 a 350 mg/l, aún con pH elevado, permite evitar la proliferación de las bacterias lácticas al mismo tiempo que mantiene la capacidad fermentativa de las levaduras enológicas.

■ Control de la iniciación de la fermentación maloláctica (FML).

Cuando se necesite minimizar el riesgo de iniciación de la FML antes del término de la fermentación alcohólica (vinificación en racimos enteros, vinificación de beaujolais o maceración con pH elevado), aplicando 100 mg/l de Delvozyme® se logrará retrasar la FML en \pm 10 días.

■ Bloqueo de la fermentación maloláctica (FML).

La aplicación de 300 a 500 mg/l de Delvozyme® después del desfogado, permite inhibir la FML en vinos blancos y rosados.

■ Estabilización microbiológica de los vinos tras la fermentación maloláctica.

La aplicación de 150 a 250 mg/l de Delvozyme® permite controlar las poblaciones bacterianas, limitando así la posible producción de defectos.

Modo de Aplicación y Precauciones

- Disolver Delvozyme® en 10 veces su volumen en agua tibia (aproximadamente 20°C), dejar reposar durante 40 a 45 minutos y homogeneizar mediante suave agitación.
- Incorporar al volumen de vino a tratar, procurando tener una buena distribución.
- Delvozyme® comienza a actuar desde el momento de su aplicación (durante 24 a 48 horas) sin poseer ningún efecto residual.

■ La utilización de Delvozyme® permite reducir la dosis de SO₂, pero no asegura el efecto antioxidante de este último.

■ Su uso simultáneo con bentonita disminuye de forma importante la actividad enzimática del producto, por lo que se recomienda retrasar el tratamiento de clarificación o de desproteización por algunos días durante la aplicación de Delvozyme®.

Estabilidad de Delvozyme® en los vinos

■ En vinos blancos y rosados: Después del tratamiento, Delvozyme® se queda presente y puede aumentar la inestabilidad proteica. Los riesgos de daños quedan limitados en condiciones normales de almacenado y transporte de los vinos. Sin embargo, un test de control es aconsejado antes del embotellado. La adición de ácido metatartárico hay que proscribirlo (efecto floculante).

■ En vinos tintos: Delvozyme® puede combinarse con los compuestos fenólicos, por lo que, las dosis deben incrementarse en un 30 % para obtener el efecto lítico deseado.

Formulación

Delvozyme® se presenta en forma de polvo blanco, micro-granulado de pureza (contenido de clorhidrato de lisozima) superior o igual al 95%.

Almacenamiento y conservación

- Envase plástico de 1 kg.
- Conservar en un lugar fresco y seco (5 - 15°C).
- Duración máxima de 24 meses en el envase original sin abrir.

Nuestra responsabilidad está expresamente limitada al suministro de productos conformes con las menciones indicadas en los envases. Cada aplicación constituye una adaptación a las condiciones particulares de las cuales el compleador asume todos los riesgos.

SU DISTRIBUIDOR