



SAIZYM[®]LISO

Liozima

- Ficha Técnica -

Descrição:

SAIZYM[®]LISO é uma preparação enzimática de liozima, enzima extraída da clara do ovo.

SAIZYM[®]LISO pode ser utilizada em sinergia com o dióxido de enxofre, normalmente utilizado como antioxidante e antisséptico no vinho.

SAIZYM[®]LISO tem maior atividade em pHs mais elevados, normalmente mais favoráveis ao desenvolvimento das bactérias lácticas, pelo que atua como um complemento do dióxido de enxofre.

SAIZYM[®]LISO atua por hidrólise da ligação glicosídica β -1,4 entre o ácido N-acetilmurâmico e a N-acetilglicosamina, constituintes da parede celular das bactérias.

SAIZYM[®]LISO atua sobre a parede celular das bactérias Gram+ entre as quais se encontram as bactérias lácticas como as pertencentes aos géneros *Oenococcus*, *Pediococcus* e *Lactobacillus*.

Devido à diferente constituição da parede celular das bactérias Gram-, **SAIZYM[®]LISO** não é eficaz no seu controlo pelo que a adição de dióxido de enxofre (ex: **SOLFOX[®]15**) não pode ser dispensada.

SAIZYM[®]LISO é hoje em dia uma ferramenta indispensável para o Enólogo quer na prevenção de aromas indesejados resultantes de uma FML indesejada, quer na estabilização de vinhos onde a FML não se concretizou ou se pretende evitar.

Embalagens:

O **SAIZYM[®]LISO** encontra-se disponível em embalagens de 1kg.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Alergénios - contém liozima de ovo.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n^o 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n^o 1169/2011.

Composição:

Liozima: >94%

Aplicação:

Dissolver em 1:10 em água ou mosto e aplicar diretamente sobre as massas ou mostos.

Não aplicar bentonite ou gel de sílica em simultâneo.

Dosagem:

Vinhos tintos:

- Maceração: 15 a 20g/hL
- Maceração carbónica: 10 a 15g/hL
- Paragens de fermentação: 20 a 40g/hL

Vinhos brancos:

- Bloqueio da FML: 30g/hL
- Paragens de fermentação: 25 a 50g/hL

A dose máxima legal de **SAIZYM[®]LISO** é de 50g/hL

Nota: A dosagem indicada deve ser entendida como orientativa já que a mesma pode variar em função do pH do vinho e da carga microbiológica do mesmo.

Armazenamento:

Manter o **SAIZYM[®]LISO** na sua embalagem original, em local fresco (15°C) e seco afastado da luz direta do sol.

SAI

Parque Industrial de Parada/ Baltar
Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC271-C
2022-04-08