Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

FRANCE
CERTIFICATE No. 2007122028

FICHE TECHNIQUE

LACTICIDE

FORMULATION

Enzyme extraite du blanc d'oeuf de poule

DOMAINE D'APPLICATION

Complète partiellement l'action du SO2 dans son action bactéricide; agit par dégradation de la paroi cellulaire des bactéries. Action sur les bactéries Gram+ uniquement.

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Tous types de vin :
Ne pas ajouter d'acide métatartrique à un vin traité au lysosyme (risque de trouble).
Ne pas appliquer le lysosyme dans le mois précédent la mise en bouteille.
Vins blancs : la présence de lysosyme résiduel entraîne une instabilité protéique (à chaud, apparition de trouble irréversible et à froid, apparition de trouble réversible). Il est nécessaire de traiter à la bentonite (consulter votre oenologue) afin d'éliminer en totalité le lysosyme résiduel. Seul le test à la chaleur est discriminant pour évaluer l'instabilité protéique.

Dose maximale légale : 50 g/hl

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	granulés	**Salmonelles / 100g**	non décelé
Couleur	crème pâle	**Azote**	17.3% ± 0.5
Solubilité	≥ 95%	**Métaux lourds**	10 ppm
Activité FIP/mg protéine	≥ 35 000	**Plomb**	5 ppm
Germes totaux viables/g	< 100	**Arsenic**	1 ppm
E. Coli / 1g	non décelé	**Mercure**	1 ppm
Entérobactéries/ 1g	non décelé		

CONSERVATION

Conserver dans son emballage original hermétiquement clos

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 Kg

POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE

GR- 30/07/2008

ZA Actipolis- av. Ferdinand de Lesseps – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 /
contact@lamothe-abiet.com - **www.lamothe-abiet.com**
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00034 – FR71456201722