

Lacticide

LACTICIDE é à base de lisozima, uma endo-glucanase, específica das bactérias Gram+ (*leuco nostococcus*, *lactobacillus* e *pediococcus*). A sua utilização inibe a atividade das bactérias lácticas.

DATA:	09/09/2020
REVISÃO:	GD/09-09-2020



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Formulação: enzima extraída da clara de ovo de galinha (E1105).

Vantagens enológicas: age por degradação da parede celular das bactérias (ação exclusiva sobre as bactérias Gram +). LACTICIDE permite um controlo seletivo das bactérias lácticas, para uma melhor gestão do SO₂. Contrariamente ao SO₂, ela não tem qualquer ação sobre as leveduras, as outras bactérias (acéticas) e não tem efeito oxidante.

Graças às suas características, LACTICIDE pode ser utilizada para atingir diversos objetivos:

- Prevenir a fermentação maloláctica (FML);
- Permitir fermentações malolácticas parciais;
- Retardar a FML em situação de risco (maceração carbónica, mosto em pH alto, maceração longa ...);
- Inibir as bactérias lácticas em caso de fermentação alcoólica (FA) retardada ou interrompida;
- Administrar melhor os aportes de SO₂, utilizados durante o crescimento e conservação dos vinhos.



UTILIZAÇÃO

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver LACTICIDE em cerca de 10 vezes o seu peso de água fria e incorporar no mosto ou vinho, assegurando uma distribuição homogénea.

Vinhos Brancos: a presença de lisozima residual provoca uma instabilidade proteica (em quente, aparece uma turbidez irreversível e em frio, uma turbidez reversível). É necessário tratar com bentonite (consultar um enólogo), para eliminar na totalidade a lisozima residual. Só uma prova em quente, permitirá avaliar a instabilidade proteica.

ATENÇÃO: Não tratar com bentonite, em simultâneo com a utilização de LACTICIDE. Não adicionar ácido metatartárico a um vinho tratado com lisozima (risco de turbidez). Não aplicar lisozima no mês anterior ao engarrafamento.

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

Bloqueio da FML: 30 a 50 g/hL; Bloqueio do “picado láctico”: 20 a 30 g/hL de vinho; Estabilização após a FML: 15 a 30 g/hL de vinho.

Dose máxima autorizada (regulamentação UE): 50 g/hl (dose acumulada mosto + vinho)

Lacticide

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICO-QUÍMICAS	
Aspeto	Granulado
Cor	Creme pálido
Solubilidade em água	Solúvel
Pureza	>95%
Azoto	17,3% ±0,5

MICROBIOLÓGICAS	
<i>Salmonelas</i>	Ausência / 25 g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência / 1 g
Germes totais viáveis/g	<10 ³

LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Arsénio	<1 mg/ kg
Mercurio	<1 mg/kg
Metais pesados	<10 mg/kg



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;
Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Alergénios, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém OVOS e produtos derivados;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.