

Gestion des fermentations Fermentation management

Delvozyme®

Préparation enzymatique à base de lysozyme.

Le contrôle des bactéries lactiques est déterminant pour l'élaboration d'un vin de qualité.

Le SO₂ a longtemps été le seul outil de contrôle microbien en œnologie. Son usage est cependant controversé en raison de ses désagréments et des contraintes techniques pour l'utilisateur (composé volatil, phénomènes d'oxydation et de combinaison, baisse d'efficacité à pH élevé,...). Il reste toutefois un auxiliaire indispensable pour ses propriétés antioxydantes et antiseptiques.

■ Delvozyme®, enzyme purifiée à base de lysozyme extrait du blanc d'oeuf, est un complément efficace pour réaliser une gestion microbienne optimale. L'aptitude du lysozyme à dégrader la paroi des bactéries lactiques provoquant leur mort par lyse cellulaire a été largement vérifiée. Cette propriété est utilisée depuis plusieurs années dans l'industrie fromagère pour prévenir les fermentations indésirables (butyriques,...).

■ Delvozyme®, désormais autorisé en œnologie permet de contrôler la croissance des bactéries lactiques type *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*.

■ Delvozyme® n'agit ni sur les levures ni sur les bactéries acétiques.

Applications

■ Prévention des altérations bactériennes en cours de fermentation alcoolique.

L'addition de Delvozyme® à la dose de 100 à 150 mg/l dès l'encuvage, permet de prévenir et de contenir la prolifération des bactéries d'altération. Le bon déroulement de la fermentation alcoolique est ainsi facilité avec baisse des risques de montée en volatile, de production de mauvais goût et de compétition nutritionnelle.

■ Prévention des piqûres lactiques en cours de fermentation alcoolique et lors des fins de fermentation difficiles.

L'addition de Delvozyme® à la dose de 250 à 350 mg/l permet de contenir, même à pH élevé, la prolifération des bactéries lactiques tout en préservant le potentiel fermentaire des levures œnologiques.

■ Contrôle du déclenchement de la fermentation malo-lactique (FML).

Lorsque le risque de déclenchement de la FML avant la fin de la fermentation alcoolique doit être minimisé (vinification en grappes entières, vinification beaujolaise ou macération à pH élevé), un ajout de Delvozyme® à la dose de 100 mg/l permet de décaler la FML de ± 10 jours.



Delvozyme®

■ Blocage de la fermentation malolactique (FML).

L'addition après débouillage de Delvozyme® à la dose de 300 à 500 mg/l permet d'inhiber la FML des vins blancs et rosés.

■ Stabilisation microbiologique des vins après fermentation malo-lactique.

L'addition de Delvozyme® à la dose de 150 à 250 mg/l permet de contrôler les populations bactériennes et de limiter ainsi les éventuelles productions de défauts.

Mode et précautions d'emploi

■ Dissoudre Delvozyme® dans 10 fois son volume d'eau tiède (à 20° C), laisser reposer (40 à 45 mn) et homogénéiser avec attention.

■ Incorporer au volume à traiter en veillant à une bonne répartition.

■ Delvozyme® agit dès son incorporation (pendant 24 à 48 heures) mais ne possède pas d'effet rémanent.

■ L'utilisation de Delvozyme® permet de réduire les doses de SO₂, sans assurer l'effet antioxydant de ce dernier.

■ L'usage simultané de bentonite décroît de façon très significative l'activité enzymatique. On veillera donc à décaler le traitement de clarification ou de déprotéinisation de quelques jours par rapport à l'addition de Delvozyme®.

Stabilité de Delvozyme® dans les vins.

■ En vins blancs et rosés : après traitement, Delvozyme® reste présent et peut augmenter l'instabilité protéique. Les risques de casse sont limités dans les conditions normales de stockage et de transport des vins.

Toutefois un test de contrôle est recommandé avant la mise en bouteille. L'addition d'acide métatartrique est à proscrire (effet flocculent).

■ En vins rouges : Delvozyme® peut se combiner avec les composés phénoliques. Une augmentation de 30 % des doses d'emploi est alors nécessaires pour obtenir l'effet lytique.

Formulation

Delvozyme® se présente sous forme de poudre blanche, micro-granulée de pureté (teneur en chlorhydrate de lysozyme) supérieure ou égale à 95 %.

Conditionnement et conservation

■ Boîte plastique de 1 kg.

■ Conserver au sec et au frais (5 - 15° C), 24 mois maximum dans l'emballage d'origine non ouvert.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

VOTRE DISTRIBUTEUR