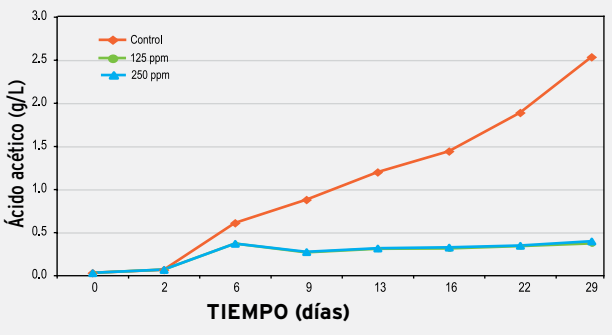
Lisozima

Lisozima

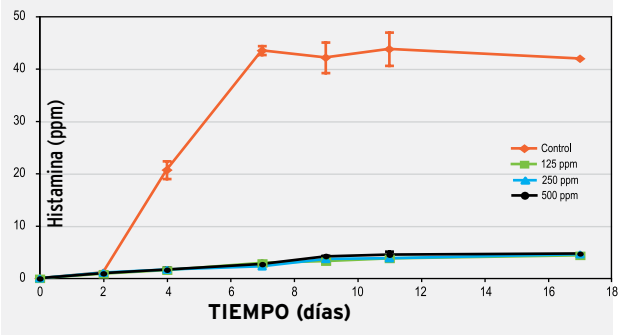
Lisozima AMG es una preparación estandarizada de lisozima, una enzima antimicrobiana natural, extraída de la clara de huevo. La lisozima cumple un rol importante en los sistemas inmunológicos de muchos organismos, entre ellos el ser humano, protegiéndolos contra infecciones.
Lisozima AMG inhibe la proliferación de una amplia variedad de bacterias Gram positivas, degra dando la capa de peptidoglicano de la pared celular con eficacia.
Los productores de vino utilizan Lisozima AMG para prevenir el desarrollo de bacterias lácticas alterantes del vino, controlar la fermentación maloláctica (FML) y estabilizar los vinos tras la fermentación alcohólica y/o FML. Su uso es flexible, lo cual posibilita a los productores de vinos el logro de diferentes objetivos, en función de la dosificación y la etapa de agregado al mosto o al vino.

Control de las bacterias alterantes en la vinificación

El agregado inicial de bajos niveles de Lisozima AMG puede inhibir la acción de organismos contaminantes asociados a la parada de fermentación alcohólica o a la fermentación alcohólica lenta, así como al incre mento de la acidez volátil (AV) y la producción de aminas biogénicas. Asimismo, impide la fermentación maloláctica espontánea causada por estas bacterias contaminantes, que contribuyen a la alteración del sabor y la disminución de la calidad del vino en general.



Eficacia de Lisozima AMG en el control de la formación de ácido acético por el Lactobacillus brevis.



Eficacia de Lisozima AMG en la prevención de formación de histamina por Lactobacillus hilgardii

Protección del vino durante la fermentación alcohólica lenta o detenida

Si la acción de las bacterias lácticas alterantes promueve la formación de AV, la incorporación inmediata de Lisozima AMG contribuye a disminuir la población bacteriana y mantener la AV bajo control.

Estabilización del vino luego de la FML con menores niveles de SO_2

Cuando los productores de vino utilizan Lisozima AMG para estabilizar el vino durante su maduración o envejecimiento, pueden reducir la frecuencia y cantidad de SO_2. Esta estrategia no sólo contribuye a mantener la población bacteriana a niveles inferiores, sino que también permite controlar la formación de compuestos degradantes, tales como el ácido acético y las aminas biogénicas y, al mismo tiempo, preservar mejor la intensidad de color del vino.

Control del inicio de la FML

El agregado de bajos niveles de Lisozima AMG (menos de 250 ppm) al inicio de la fermentación alcohólica no inhibirá la FML, conforme a lo planificado.

AMG es una empresa certificada FSSC 22000
Maipú 1300 - 4º piso - (1006) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Teléfono: (+5411) 4314-4100 / amg@amg.com.ar / www.amg.com.ar

Lisozima

Inhibición total de la fermentación maloláctica

Con frecuencia, se prefiere la inhibición total de la FML en algunos vinos blancos y rosados. Se recomienda el agregado de Lisozima AMG en dos etapas, al iniciar y al concluir la fermentación alcohólica.

Control de la FML al nivel deseado

Un productor de vinos puede —en efecto— retardar o detener la FML en curso utilizando Lisozima AMG. Este procedimiento es aconsejable cuando resulta necesario controlar cuánto se ha reducido el grado de acidez del vino.

Beneficios y ventajas

Los procesos de extracción y purificación se realizan conforme a los lineamientos sobre buenas prácticas de producción para ingredientes farmacéuticos activos (IFA) en América del Norte y a las certificaciones ISO-9001 y HACCP (Análisis de peligros y de puntos críticos de control) en Europa.
Ha recibido evaluaciones favorables de los siguientes organismos reguladores:

- Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)
- Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA)
- Comité Científico de la Alimentación de la Unión Europea

Status regulatorio

La OIV ha aprobado el uso del ingrediente activo en Lisozima AMG en el vino a un nivel de 500 ppm (50 gramos por hectolitro). La Unión Europea ha aprobado el uso de la lisozima a partir del 26 de octubre de 2001.

Lb hilgardii

Lb hilgardii tratados con Inovapure

Preparación y dosificación

Agregar Lisozima AMG a un volumen de agua tibia (20º C) diez veces mayor. Dejar reposar durante una hora y homogeneizar mediante agitación suave. Incorporar al volumen de vino a tratar procurando tener una buena distribución.