

PRZ Ultra

Association de colles protéiques et minérales

CLARIFICATION ET ASSOUPLISSEMENT DES VINS ROUGES DE QUALITE

CARACTERISTIQUES

- ◆ **PRZ Ultra** est une colle complexe destinée aux vins rouges de qualité nécessitant un collage de finition. Un collage avec **PRZ Ultra** respecte les arômes des vins et révèle leur rondeur en éliminant les tanins désagréables.
- ◆ **PRZ Ultra** permet d'affiner les tanins sans déstructurer le vin.
- ◆ **PRZ Ultra** supprime les finales asséchantes et la présence de goût herbacé
- ◆ **PRZ Ultra** a spécialement été étudié pour produire très peu de lies. (1)

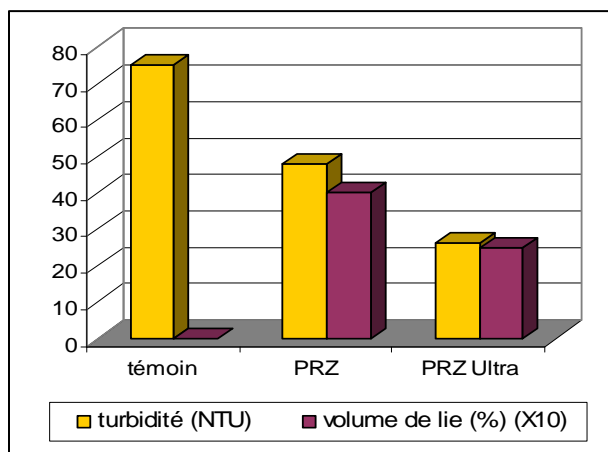


Fig N°1 : Clarification et volume de lie produits par **PRZ Ultra**

LEGISLATION

- ◆ **PRZ Ultra** contient de la caséine, produit issu du lait. Dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ **20 g/hL à 60 g/hL**, en fonction de la structure du vin à traiter.
- ◆ Procéder préalablement à des essais en laboratoire.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Préparer, préalablement, une suspension à **100 g de PRZ Ultra** par litre d'eau.
- ◆ Utiliser de l'eau à 40°C. Respecter cette température.
- ◆ Agiter pendant 15 mn (la dissolution est partielle).
- ◆ Laisser gonfler durant 1 heure.
- ◆ Agiter à nouveau. Utiliser la suspension dans la journée.
- ◆ Injecter à l'aide d'un raccord de collage (DOSACOL) sur la totalité de la cuve à traiter.
- ◆ Soutirer et filtrer le vin dès que le dépôt est formé.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac plastique : 5 kg - carton 4 x 5 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : utiliser rapidement.

BIBLIOGRAPHIE

(1) Document interne MARTIN VIALATTE OENOLOGIE, 2002, essai de réduction des lies de **PRZ Ultra**