

# PRZ ultra

Mezcla de clarificantes proteicos y minerales

## CLARIFICACIÓN Y SUAVIZADO DE LOS VINOS TINTOS DE CALIDAD

### CARACTERÍSTICAS

- ◆ **PRZ ultra** es un producto clarificante complejo destinado para los vinos tintos de calidad que requieran de una clarificación de finalización. La clarificación con **PRZ ultra** respeta los aromas del vino y pone de manifiesto su redondez, eliminando los taninos desagradables.
- ◆ **PRZ ultra** permite afinar los taninos sin desestructurar el vino.
- ◆ **PRZ ultra** suprime los finales secos, así como la presencia de sabores herbáceos.
- ◆ **PRZ ultra** ha sido estudiado especialmente para dar lugar a un volumen muy pequeño de lías. (1)

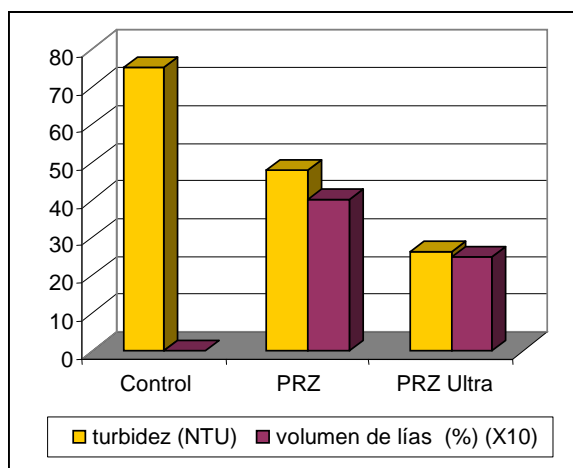


Fig N°1 : Clarificación y volumen de lías obtenidos con **PRZ Ultra**

### LEGISLACIÓN

- ◆ **PRZ Ultra** es un producto enológico que contiene caseína, una sustancia procedente de la leche. En algunos países y en el seno de la Unión Europea (a partir del 31 de mayo de 2009), su utilización implica un etiquetado específico para los vinos tratados con estos productos. Consulte la reglamentación vigente.

## DOSIFICACIÓN

- ◆ **20 a 60 g/hL**, en función de la estructura del vino a tratar.
- ◆ Llevar a cabo ensayos previos en el laboratorio.

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Preparar previamente una suspensión a razón de **100 g de PRZ ultra** por litro de agua.
- ◆ Utilizar agua a 40°C. Es importante respetar esta temperatura.
- ◆ Agitar durante 15 min (la disolución es sólo parcial).
- ◆ Dejar hinchar durante 1 hora.
- ◆ Agitar nuevamente. Utilizar la suspensión en el mismo día de su preparación.
- ◆ Incorporar con la ayuda de un dispositivo para clarificantes (DOSACOL), sobre el total del volumen a tratar.
- ◆ Trasegar y filtrar el vino, cuando la sedimentación haya finalizado.

## PRESENTACIONES

- ◆ Saco de plástico de 5 kg – caja de 4 x 5 kg.

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

## BIBLIOGRAFÍA

- (1) Documento intern. MARTIN VIALATTE, 2002, Pruebas de reducción de lías con **PRZ ultra**.

La información ofrecida corresponde al estado actual de nuestros conocimientos.  
Se dan sin que ello suponga un compromiso o garantía en la medida en que las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control.  
No eximen al usuario del respeto de la legislación vigente así como de los datos referentes a la seguridad en la manipulación del producto.