

# PRZ AF

Association de colles protéiques et minérales

CLARIFICATION ET ASSOUPLEMENT  
DES VINS ROUGES



## CARACTERISTIQUES

- ◆ Les vins rouges justifiant un traitement avec **PRZ AF** sont généralement issus de vendange de qualité moyenne, de vin de goutte ou de premières presses. Leur clarification est plutôt difficile, sans toutefois être impossible. Leur charge en colloïdes issus du raisin est moyenne.
- ◆ A la dégustation, ces vins présentent une astringence marquée aussi bien en attaque qu'en fin de bouche. Ils sont souvent asséchants. **PRZ AF** atténue considérablement cette sensation désagréable.
- ◆ **PRZ AF** élimine les amertumes légères et les notes légèrement herbacées.
- ◆ **PRZ AF** agit seul, sans nécessiter d'auxiliaire de floculation.
- ◆ Comparé à PRZ, produit de référence à base de protéines animales, **PRZ AF** montre une action comparable sur les polyphénols (DO 280). De plus, sa formulation à base de protéines végétales améliore la clarification et le tassement des lies (fig N°1)

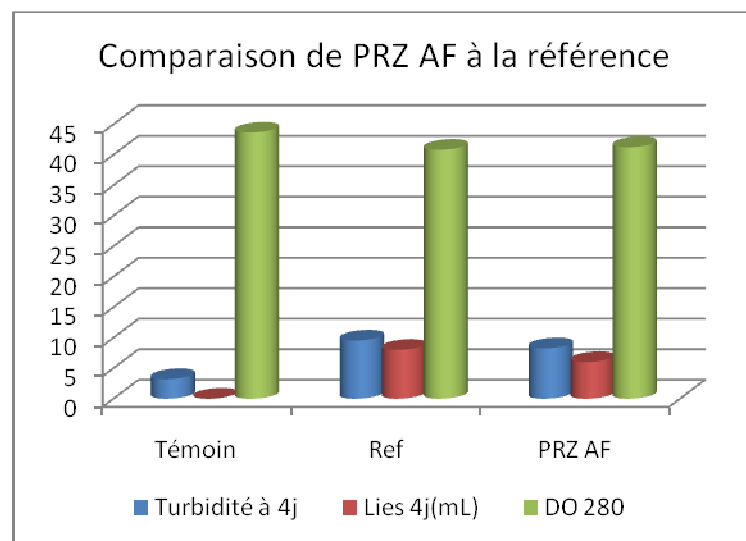


Fig N°1 : comparaison de **PRZ AF** au produit de référence, **PRZ**, à base de protéines animales.

Sur les types de vins décrits précédemment, **PRZ AF** agit tout à fait positivement. L'association colles protéiques et minérales permet :

- l'assouplissement des vins
- la réduction de l'astringence
- le gommage des caractères herbacés
- l'élimination des tanins durs
- le rétablissement de l'harmonie des vins déséquilibrés
- l'obtention d'un volume de lies très faible

## LEGISLATION

- ◆ Dose maximale autorisée par le règlement CE n°479 /08 : 500g/hL.
- ◆ **PRZ AF** ne contient pas de protéine allergène, son utilisation n'est donc pas soumise à l'indication de mentions particulières sur l'étiquette du vin traité (directives sur l'étiquetage des allergènes 2003/89/CE et 2007/68/CE).

## DOSE D'EMPLOI

- ◆ De 30g/hL à 150g/hL, voire plus selon les corrections à apporter au vin à traiter.
- ◆ Procéder préalablement à des essais en laboratoire.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Préparer une suspension à raison de **100 g de PRZ AF** 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 DOSACOL sur la totalité de la cuve à traiter.
- ◆ Soutirer et filtrer le vin dès que le dépôt est formé et rassemblé.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet plastique : 1 kg - carton 15 x 1 kg.
- ◆ Sac plastique : 5 kg - carton 4 x 5 kg.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **PRZ AF** permet la traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur) du produit.
- ◆ Sécurité - environnement : la manipulation de **PRZ AF** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

## CONSERVATION

- ◆ Emballage d'origine, plein, non ouvert, en parfait état, dans un local sain, sec, exempt d'odeur, à l'abri de la lumière.
- ◆ Emballage ouvert : utiliser rapidement.