

PRZ AF

Mezcla de clarificantes proteicos y minerales



CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE VINOS TINTOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Los vinos tintos necesitan generalmente un tratamiento con **PRZ AF** cuando provienen de una vendimia de mediana calidad, de vino escurrido, o de primer prensado. Su clarificación es mucho más difícil, pero no imposible. Su contenido en coloides, procedentes de la uva, presenta una concentración media.
- ◆ En la degustación, estos vinos presentan una astringencia marcada tanto en ataque como al final de la degustación. El fin de boca es muy seco.
- ◆ Las notas de ligera amargura y puntos herbáceos también son eliminados mediante el uso de **PRZ AF**.
- ◆ **PRZ AF** actúa solo. No es necesario añadir auxiliares de floculación.
- ◆ **PRZ AF** posee una acción sobre los polifenoles (DO 280) comparable a la del PRZ, producto clásico a base de proteínas animales. Además, permite también obtener una mejor clarificación y una mejor compactación de las lías (figura nº1)

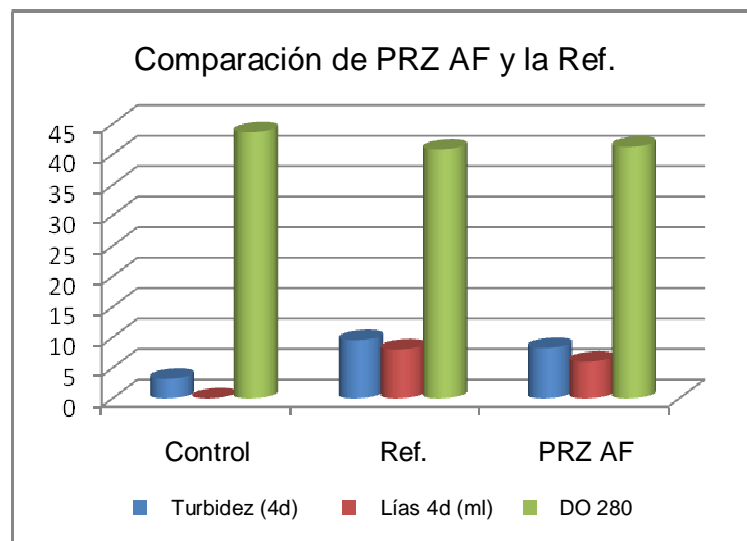


Figura nº1 - Comparación de **PRZ AF** con el producto de referencia PRZ a base de proteínas animales

Para vinos presentando estas características, es indeniante que **PRZ AF** tiene una acción positiva. L'association colas proteicas y minerales permite :

- la flexibilidad des los vinos
- La reducción de l'astringencia
- L'éliminación de los taninos duros
- Permite el restablecimiento de l'harmonia de los vinos desequilibrados.
- La obtención de un volumen de lías muy bajo.

LEGISLACIÓN

- ◆ Dosis máxima autorizada por la reglamentación CE n°479/08 : 500 g/hL.
- ◆ **PRZ AF** no contiene proteína alérgena, su utilización no implica un etiquetado específico para los vinos tratados con este producto (directiva sobre el etiquetado de los alérgenos 2003/89/CE y 2007/68/CE)

DOSIFICACIÓN

- ◆ De 30 a 150 g. por hL, o más, en función de las correcciones que se deseen efectuar en el vino a tratar.
- ◆ Efectuar antes ensayos de laboratorio.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Preparar previamente una suspensión líquida a razón de **100 g de PRZ AF**. por litro de agua.
- ◆ Utilizar agua a 40°C. Respetar esta temperatura.
- ◆ Agitar durante 15 minutos (la disolución es sólo parcial)
- ◆ Dejar hinchar durante 1 hora.
- ◆ Agitar nuevamente. Utilizar la suspensión líquida el mismo día de su preparación.
- ◆ Añadir con la ayuda de un DOSACOL sobre la totalidad del volumen a tratar.
- ◆ Proceder al descube y al filtrado del vino una vez formados y depositados los posos.

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsas de plástico selladas: 1kg – caja de 15 x 1kg.
- ◆ Sacos de plástico sellados : 5kg – caja de 4 x 5 kg.

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **PRZ AF**, permite un seguimiento tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto), como en el descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – Entorno: la manipulación de **PRZ AF** no representa ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

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