

PRZ AF

Kombination aus eiweißhaltigen Schönungsmitteln und Mineralstoffen Zur Klärung von Rotweinen und zur Steigerung von deren Geschmeidigkeit

CHARAKTERISTIKA

Rotweine, bei denen eine Behandlung mit **PRZ AF** gerechtfertigt ist, stammen meist aus Lesegut mittlerer Qualität, aus Vorlaufmost oder aus den ersten Pressungen. Ihre Klärung ist eher schwierig, aber nicht unmöglich. Ihr Anteil an Kolloiden aus der Traube ist durchschnittlich.

Bei der Verkostung zeigen diese Weine sowohl im Auftakt als auch im Abgang einen ausgeprägten adstringierenden Geschmack. Sie hinterlassen häufig einen trockenen Eindruck. **PRZ AF** mindert diesen unangenehmen Eindruck erheblich.

PRZ AF wirkt auf die Polyphenole. Zudem verbessert das Produkt auf Basis von Pflanzenproteinen die Klärung und die Trubdepot-Bildung.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Auf die zuvor beschriebenen Weinarten wirkt **PRZ AF** absolut positiv. Die Kombination aus eiweißhaltigen Schönungsmitteln und Mineralstoffen ermöglicht:

- eine gesteigerte Geschmeidigkeit der Weine
- eine Verringerung des adstringierenden Geschmacks
- die Kaschierung vegetabiler Noten
- die Beseitigung harter Tannine
- die Wiederherstellung der Harmonie bei unausgewogenen Weinen
- die Erzielung einer sehr geringen Trubmenge

ANWENDUNG

Wird auf Rotwein aus Vorlauf- oder Pressmosten gegeben.

PRZ AF wirkt allein und erfordert keinen Verarbeitungshilfsstoff zur Ausflockung.

DOSAGE

Von 30 g/hL bis 150 g/hL, ja sogar mehr, je nach den Korrekturen, die der zu behandelnde Wein benötigt.

Zulässige Höchstdosis (EU): 500 g/hL.

Zunächst sollten Labortests durchgeführt werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Eine Suspension im Verhältnis von **100 g PRZ AF** pro Liter Wasser herstellen.

40 °C warmes Wasser verwenden.

Diese Temperatur unbedingt beachten.

15 Min. lang rühren (löst sich nur teilweise).

1 Stunde quellen lassen.

Erneut rühren.

Die Suspension im Tagesverlauf verbrauchen.

Mithilfe eines DOSACOL zum gesamten zu behandelnden Gebinde geben.

Sobald sich das Depot gebildet und gesammelt hat, den Wein abziehen und filtrieren.

136/2020 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel à 5 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.