



BÂTONNAGE Plus

Coadyuvantes de afinado de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICAS

El afinado es una etapa importantísima en la evolución del vino, ya que permite al enólogo el poder resaltar las cualidades del propio producto y aumentar la estabilidad en el tiempo.

Una de las prácticas más estudiadas para obtener vinos con un gusto complejo y armónico, con un perfume intenso y varietal es el batonnage: técnica enológica que tiene una larga tradición en Borgoña y que permite mantener el vino en contacto con las lías de fermentación durante muchos meses, suspendiendo periódicamente las mismas mediante una ligera agitación. Este procedimiento permite obtener, lentamente, la lisis de las paredes celulares de la levadura y enriquecer el vino en manoproteínas y otros compuestos que influyen en su complejidad gustativa y en la estabilidad físico-química.

Una larga permanencia del vino con las lías no está exenta de peligros y de posibles desviaciones organolépticas desagradables, como el desarrollo de sensaciones de reducido o aumentos de acidez volátil. Además la maduración de los vinos en barricas es una práctica muy laboriosa y en consecuencia costosa y que comporta una prolongada inmovilización.

Inspirándose en esta tradición AEB ha puesto a punto una moderna línea de coadyuvantes de maduración y afinado de los vinos, llamada **Bâtonnage Plus**, que hace inmediatamente disponible los contenidos nobles de la célula en forma de paredes celulares de levadura con elevado contenido en manoproteínas. Además la investigación de AEB ha evidenciado que el eventual empleo contemporáneo y equilibrado de las manoproteínas, de la goma arábiga y de los taninos elágicos se muestra mucho más eficaz que su empleo por separado: otorga mayor suavidad y cuerpo, permite obtener de forma más rápida la estabilidad, regula de forma ideal el potencial redox en el transcurso del afinado.

La selección de un **Bâtonnage Plus**, respecto a otro, permitirá al enólogo obtener una mayor diversificación y una personalización de los propios productos, haciendo resaltar las características más cualificadas de los vinos en fase de afinado.

Las numerosas y excepcionales propiedades de la línea **Bâtonnage Plus** son debidas sobretudo a su capacidad de otorgar elevadas cantidades de polisacáridos neutros procedentes de la célula de la levadura, que modifican y mejoran la fracción coloidal de los vinos. La inmediata disponibilidad del contenido celular de estas levaduras (en particular de las manoproteínas), incrementa la sensación táctil de las papilas gustativas, confiriendo más intensidad y otorgando a los vinos un cuerpo más rico, una mayor amplitud y volumen.

La agresividad sobre el paladar, que se encuentra frecuentemente en los vinos con acidez o una aspereza excesiva, esta siempre acompañada de una carencia de la estructura coloidal que el **Bâtonnage Plus** corrige creando vinos más untuosos y redondos.

Numerosas experiencias permiten deducir que casi todos los aromas presentes en el vino están "encapsulados" en los coloides, es decir en los componentes que los **Bâtonnage Plus** ceden al vino.

Las proteínas y los compuestos nitrogenados, cedidos por **Bâtonnage Plus**, otorgan a los vinos una





BÂTONNAGE Plus

notable protección frente a las oxidaciones, permitiendo mantener los aromas varietales de los vinos blancos y preservar la materia colorante y los aromas afrutados de los vinos tintos.

En algunos **Bâtonnage Plus**, la presencia de taninos elágicos, los mismos que ceden las barricas, previene la formación de radicales libres y de su devastador efecto oxidante. Esto impide la aparición del gusto de luz en los vinos blancos y evita el incremento de los tonos anaranjados en los vinos tintos, obteniendo con ello vinos con un color más estable y cromáticamente más agradables.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Derivado proteico de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

45 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar el producto al vino rama, aún en fermentación, en fase de afinado o conservación. Remontar con la finalidad de mejorar la homogenización del producto, hasta obtener los efectos deseados. Para una buena integración del producto, es aconsejable un tiempo de contacto de algunos días.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

El producto padece la humedad. Conservar en lugar seco y bien aireado.

Sacos de 5 kg.
Sacos de 20 kg.

