



BÂTONNAGE Plus Arome

Coadyuvante para la maduración *sur lies*.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El envejecimiento es una etapa fundamental en la evolución del vino, ya que permite al viticultor resaltar los méritos de su producto y aumentar su estabilidad en el tiempo.

Una de las prácticas más estudiadas para obtener vinos con cuerpo y armonía gustativa, un perfume intenso y varietal es el bâtonnage: una técnica enológica de larga tradición en Borgoña que consiste en mantener el vino en contacto con las lías de fermentación durante muchos meses, resuspendidas periódicamente mediante una suave agitación.

Este procedimiento permite lisar lentamente las paredes celulares de las levaduras y enriquecer el vino en polisacáridos y otros compuestos que contribuyen a su complejidad gustativa y a su estabilidad química y física. Sin embargo, la maduración prolongada del vino sobre lías no está exenta de peligros y posibles desviaciones organolépticas desagradables, como el desarrollo de sabores reducidos o el aumento de la acidez volátil.

Además, la maduración de los vinos en barricas es una práctica muy laboriosa y, en consecuencia, costosa, que implica un largo desembolso de capital.

La moderna línea de ayudas para la maduración y el envejecimiento del vino, denominada Bâtonnage Plus, hace que los componentes celulares nobles estén inmediatamente disponibles en forma de paredes celulares de levadura con un alto contenido en polisacáridos.

La elección de **Bâtonnage Plus Arome** en lugar de otro permitirá al vinicultor conseguir una considerable diversificación y personalización de sus productos, resaltando las características más cualificadoras de los vinos en crianza.

El **Bâtonnage Plus Arome** es ideal para potenciar la intensidad aromática. Permite liberar todo el potencial terpénico presente en los mostos y hacerlo estable y persistente.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

paredes celulares de levaduras, β -glucosidasa.

Las numerosas y excepcionales propiedades de la gama Bâtonnage Plus se deben principalmente a su capacidad para liberar cantidades significativas de polisacáridos neutros de las células de levadura, que modifican y ennoblecen la fracción coloidal de los vinos. La disponibilidad inmediata de todo el contenido celular de estas levaduras, y en particular de los polisacáridos, aumenta los estímulos táctiles sobre las mucosas bucales, que se hacen más intensos y confieren a los vinos un cuerpo más rico, una mayor amplitud y volumen. La agresividad sobre las mucosas bucales, frecuente en vinos con excesiva acidez o aspereza, va siempre acompañada de una falta de estructura coloidal, que el Bâtonnage Plus consigue corregir produciendo vinos más suaves y redondos.





BÂTONNAGE Plus Arome

Numerosos experimentos han demostrado que casi todos los aromas presentes en el vino se "incorporan" en los coloides, es decir, en el componente que más potencia el Bâtonnage Plus. En algunos Bâtonnage Plus, la presencia de taninos elágicos, los mismos que desprenden las barricas, impide la formación de radicales libres y su devastador efecto oxidante. Esto permite prevenir la aparición del sabor a luz en los vinos blancos y evitar el aumento de los tintes anaranjados en los vinos tintos, obteniendo así vinos con un color más estable y cromáticamente más agradable.

Bâtonnage Plus Arome hace que el vino tenga un sabor más aterciopelado, armonioso y con cuerpo; aumenta la intensidad y la persistencia aromática de los vinos jóvenes y los mantiene a lo largo del tiempo; protege contra la oxidación; preserva el color; evita los riesgos asociados al contacto prolongado con las lías; y reduce, hasta en un 50%, las dosis de bentonita necesarias para la estabilización proteínica.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicional al vino nuevo en fermentación o en la fase de conservación. Agitar con el fin de mejorar la homogenización del producto.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg.

