



BÂTONNAGE Plus Élevage

Coadyuvante de afinado del vinos para resaltar la intensidad aromática



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

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 bâtonnage: 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.

Bâtonnage Plus Élevage identifica y anticipa los efectos positivos de la crianza sobre lías finas, creando vinos con más cuerpo y armonía. Confiere al vino una inmediata protección oxidásica, que permite continuar, sin interrupciones, la acción desarrollada por el CO₂ en el transcurso de la fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras.

→ DOSIS DE EMPLEO

40 g/hL.

Eventuales contraindicaciones: efectuar la adición como mínimo 1 mes antes de la primera filtración.

→ FORMA DE EMPLEO

Los mejores resultados se obtienen con adiciones precoces.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 5 kg.

Sacos de 20 kg.

