



BÂTONNAGE Plus Rondeur

Coadyuvante de afinado para resaltar la intensidad aromática de los vinos



→ DESCRIPCION TECNICAS

Los derivados de levadura son una fuente rica en compuestos naturales que contribuyen a mejorar la calidad de los vinos y hacerlos mejor valorados por los consumidores. En los vinos tintos, las interacciones entre los polisacáridos derivados de las levaduras y los taninos de la uva permiten suavizar y redondear las notas mordientes, generando un gusto de mayor complejidad y riqueza. En los vinos blancos y rosados se ha demostrado ampliamente como los polisacáridos de las levaduras son fundamentales para obtener una mayor franqueza y amplitud gustativa.

Las levaduras son ricas en compuestos naturales, como el glutatión y la cisteína, que tienen la capacidad de actuar de forma muy eficaz y rápida con el oxígeno, permitiendo de esta manera preservar en los vinos las agradables sensaciones afrutadas y varietales características de los vinos recién fermentados. La riqueza en estos compuestos permite al vino conservar por más tiempo las características cromáticas, inhibiendo el pardeamiento y las desviaciones de tonalidad muy acentuadas.

Durante el proceso de antólisis las levaduras ceden al vino también los nucleótidos, compuestos derivados de diversas macromoléculas, que tienen un impacto extraordinariamente positivo en la prolongación y realce del retrogusto. A menudo, el vino afinado con lías de óptima calidad genera una sensación gustativa dulce, que lo hace muy agradable.

En base a estas consideraciones y al avanzado conocimiento de las cepas de levadura enológicas de AEB ha puesto a punto un sistema de producción innovador, basado en procesos físicos específicos rigurosamente controlados. El empleo de materias primas puras y de las levaduras enológicas más aptas, han permitido obtener **Bâtonnage Plus Rondeur**, un preparado rico en manoproteínas y nucleótidos que permiten resaltar el cuerpo y la suavidad retrogustativa de los vinos.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Cortezas de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver directamente en el vino.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

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

Botes de 500 g en cajas de 4 kg.
Sacos de 5 kg.

