



BÂTONNAGE Plus 150 KD

Coadyuvante para la maduración *sur lies*



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El afinado es una etapa fundamental en la evolución del vino, ya que permite al enólogo resaltar las características del producto y aumentar su estabilidad en el tiempo.

Una de las prácticas más habituales para obtener vino con cuerpo, armónico, con un aroma 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 varios meses, resuspendiendo las mismas periódicamente mediante una leve agitación.

Este procedimiento permite obtener, lentamente, la lisis de las paredes celulares de la levadura y enriquecer el vino con polisacáridos y otros compuestos que colaboran con su complejidad gustativa y a la alta estabilidad físico-química.

La moderna línea de coadyuvantes de maduración y afinado de los vinos, llamada Bâtonnage Plus, pone inmediatamente disponibles los constituyentes nobles de la célula en forma de paredes celulares de levadura de elevado contenido en polisacáridos.

Además, la investigación ha evidenciado que el eventual uso simultáneo y equilibrado de polisacáridos, goma arábica y taninos elágicos se muestra más eficaz que con el empleo individual de estos elementos: Otorga mayor suavidad y cuerpo, permite obtener de forma más rápida la estabilidad, regulando el potencial redox en el transcurso del afinado.

La elección de **Bâtonnage Plus 150 KD** respecto a otro, permitirá al enólogo obtener una notable diversificación y una personalización de los propios productos, resaltando las características más cualificadas de los vinos en fase de afinado.

Bâtonnage Plus 150 KD permite obtener vinos con más cuerpo. Ideal para dar mayor persistencia al retrogusto y prevenir la formación de tonalidades anaranjadas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cortezas de levadura.

Las numerosas y excepcionales propiedades de la línea Bâtonnage Plus se deben sobre todo a su alta capacidad de ceder grandes 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 total contenido celular de estas levaduras, y en particular de las polisacáridos, aumenta la sensación táctil sobre la mucosa de la boca que se vuelven más intensas y confieren a los vinos un cuerpo más rico, una mayor plenitud y volumen.

La agresividad sobre el gusto, que se encuentra más frecuentemente en los vinos con una acidez o una tancidad excesiva, va siempre acompañada a una carencia de la estructura coloidal, que los Bâtonnage Plus corrigen originando vinos más suaves y redondos.





BÂTONNAGE Plus 150 KD

Numerosas experiencias permiten indicar que casi todos los aromas presentes en el vino son “envueltos” en los coloides, es decir en la componente que los Bâtonnage Plus revalorizan.

En algunos Bâtonnage Plus la presencia de taninos elágicos, los mismos que ceden las barricas, previenen la formación de radicales libres y de su efecto oxidante. Esto permite impedir la aparición del gusto de luz en los vinos blancos y evitar el incremento de las tonalidades anaranjadas en los vinos tintos, obteniendo en consecuencia vinos con un color más estable y cromáticamente más agradables.

Bâtonnage Plus 150 KD permite que el gusto del vino sea más aterciopelado, armonioso y con cuerpo; aumenta la intensidad y la persistencia aromática de los vinos jóvenes y los mantiene en el tiempo, desarrolla un acción protectora frente a las oxidaciones; preserva el color; evita los riesgos que se producen con el contacto prolongado con las lías; reduce hasta un 50% las dosis de bentonita necesaria para la estabilización proteica.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar el producto al vino nuevo en fermentación o en la fase de conservación.

Agitar con el fin de mejorar la homogenización del producto, hasta obtener los efectos deseados. Para una buena homogenización del producto es aconsejable un tiempo de contacto de algunos días.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y aireado.

Sacos de 5 kg.

