



BÂTONNAGE Plus Rondeur

Coadyuvante de afinamiento.



→ DESCRIPCION TECNICA

Los derivados de levaduras son un rico recurso de compuestos naturales que contribuyen a ennoblecer la calidad de los vinos y hacerlos mas apreciables para los consumidores.

Las manoproteinas y los polisacaridos mejoran la corposidad de los vinos.

En los vinos tintos la interaccion entre los polisacaridos de levaduras y los taninos de la uva permiten ablandar y redondear las sensaciones tanicas, ofreciendo al gusto de los vinos una sensacion de mayor riqueza y concentracion.

En los vinos blancos y rosados ha sido ampliamente demostrado como los polisacaridos de levaduras son fundamentales para obtener mayor agradabilidad y plenitud gustativa.

Algunos compuestos nitrogenados accionan como potentes antioxidantes.

Las levaduras son ricas en compuestos naturales, como el glutatión y la cisteína, que tienen la capacidad de proceder mas eficazmente y rapidamente con el oxígeno, permitiendo así preservar también en los vinos embotellados las agradables sensaciones frutadas y varietales características de los vinos recién fermentados. La riqueza en estos compuestos permite a los vinos conservar por mucho mas tiempo las características cromáticas, previniendo el oscurecimiento y las desviaciones de las tonalidades muy cargadas. Los nucleótidos otorgan rondeur.

Durante su uso las levaduras ceden al vino también los nucleótidos, compuestos derivados de varias clases de macromoléculas de la levadura, que tienen un impacto extremadamente positivo sobre la duración y agradabilidad del retrogusto. Frecuentemente, el vino afinado sobre levaduras de optima calidad posee una sensación de agradabilidad simil-azúcar, que lo hace extremadamente apreciable. Sobre la base de estas consideraciones y del avanzado conocimiento de cepas de levaduras utilizadas en enología, AEB ha puesto a punto sistemas de elaboración innovadores, basados sobre procesos físicos rigurosamente controlados y específicos.

Empleo de materias primas puras y de levaduras enológicas mas aptas, han permitido obtener **Bâtonnage Plus Rondeur**, un preparado rico en manoproteinas y nucleótidos que permite exaltar la corposidad y agradabilidad retrogustativa de los vinos.

La riqueza en estos compuestos permite a los vinos conservar por mucho mas tiempo las características cromáticas, previniendo el oscurecimiento y las desviaciones de las tonalidades muy cargadas.

Durante su uso las levaduras ceden al vino también los nucleótidos, compuestos derivados de varias clases de macromoléculas de la levadura, que tienen un impacto extremadamente positivo sobre la duración y agradabilidad del retrogusto. Frecuentemente, el vino afinado sobre levaduras de optima calidad posee una sensación de agradabilidad simil-azúcar, que lo hace extremadamente apreciable.

Sobre la base de estas consideraciones y del avanzado conocimiento de cepas de levaduras utilizadas en enología, AEB ha puesto a punto sistemas de elaboración innovadores, basados sobre procesos físicos rigurosamente controlados y específicos.





BÂTONNAGE Plus Rondeur

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Hidrolizado de levaduras rico en manoproteinas y nucleotidos.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver directamente en el vino.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Asegurar una buena ventilación de los locales. Conservar en un lugar fresco.

Sacos de 5 kg.

Sobres de 500 g en carton de 4 kg.

