



# BÂTONNAGE Plus Rondeur

Coadyuvante de afinado para resaltar la intensidad aromática de los vinos



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El afinado es una etapa fundamental para la evolución del vino, ya que permite al enólogo resaltar los valores del propio producto y aumentar la estabilidad en el tiempo.

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

Este procedimiento permite obtener, lentamente, la lisis de las paredes celulares de la levadura y de enriquecer el vino en manoproteínas y otros compuestos que contribuyen en su complejidad gustativa y a la estabilidad físico-química. Sin embargo una larga permanencia del vino sobre las lías no está exenta de peligros y de posibles desviaciones organolépticas desagradables, como el desarrollo de olores de reducción 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 un inmovilizado de capital.

La moderna línea de coadyuvantes de maduración y afinado de los vinos, llamada Bâtonnage Plus, permite que los componentes nobles de la célula sean inmediatamente disponibles.

Además la investigación ha evidenciado que el eventual empleo de las manoproteínas, de la goma arábica y de los taninos elágicos, sea mucho más eficaz que el empleo de dichos elementos por separado: otorga mayor suavidad y cuerpo, permite obtener de forma más rápida la estabilidad, regula de forma idónea el potencia redox en el caso de afinado.

La elección de **Bâtonnage Plus Rondeur** respecto a otro, permite al enólogo una notable diversificación y una personalización de los propios productos, resaltando las características más importantes de los vinos en fase de afinado.

**Bâtonnage Plus Rondeur** es ideal para resaltar la elegancia y el cuerpo de los vinos.

La agresividad en la mucosa bucal, que se encuentra con frecuencia en los vinos con una acidez o una rugosidad excesiva, está siempre acompañada de una carencia en la estructura coloidal, que los Bâtonnage Plus pueden corregir originando vinos más suaves y redondos.

Numerosas experiencias permiten indicar que casi todos los aromas presentes en el vinos están englobados en los coloides, es decir en el componente que los Bâtonnage Plus ponen en relieve.

En algunos Bâtonnage Plus la presencia de taninos elágicos, los mismos que son cedidos por las barricas, previenen la formación de los radicales libres y del devastador efecto oxidante. Esto impide la aparición del gusto de luz en vinos blancos y evita el incremento de las notas anaranjadas en los vinos tintos, obteniendo por ello vinos con un color más estable y cromáticamente más agradable.





## BÂTONNAGE Plus Rondeur

**Bâtonnage Plus Rondeur**, hace que el gusto del vino sea más aterciopelado, armonioso y con cuerpo; aumenta la intensidad y la persistencia aromática de los vinos jóvenes manteniéndolos en el tiempo; desarrolla una acción protectora frente a las oxidaciones, preserva el color, evita los riesgos derivados por el contacto prolongado con las lías, reduciendo, hasta en un 50% las dosis de bentonita necesaria para la estabilización proteica.

### → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cortezas de levadura.

Las numerosas y excepcionales propiedades de la línea Bâtonnage Plus debido en primer lugar a su capacidad para liberar considerable cantidad de polisacáridos neutros procedentes de la célula de la levadura, que modifican y ennoblecen las fracciones coloidales de los vinos.

La inmediata disponibilidad del completo contenido celular de estas levaduras, y particularmente de las manoproteínas, aumentan los estímulos táctiles en la mucosa bucal haciéndolas más intensas, confiriendo al vino mayor cuerpo y volumen.

### → DOSIS DE EMPLEO

10-40 g/hL.

### → FORMA DE EMPLEO

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 seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 5 kg netos.

