



BAT-MANN

.....
Coadiuvante di affinamento per la caratterizzazione organolettica dei vini
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Una delle pratiche più studiate per ottenere vini con un gusto corposo ed armonico, un profumo intenso e varietale è il bâtonnage, tecnica enologica che ha una lunga tradizione in Borgogna e che consiste nel mantenere il vino a contatto con le fecce di fermentazione per molti mesi, risospendendo periodicamente le stesse tramite una blanda agitazione.

Questo procedimento permette di ottenere, lentamente, la lisi delle pareti cellulari del lievito e di arricchire il vino in mannoproteine ed altri composti che concorrono alla sua complessità gustativa ed alla stabilità chimico-fisica. Tuttavia una lunga permanenza del vino sulle fecce non è esente da pericoli e da possibili deviazioni organolettiche sgradevoli, come lo sviluppo di sentori di ridotto o aumenti di acidità volatile. Inoltre la maturazione dei vini in barriques è una pratica molto laboriosa e costosa che richiede un lungo immobilizzo di capitale.

Per ovviare agli inconvenienti evidenziati, la tecnologia di produzione dei derivati del lievito ci ha permesso di mettere a punto la serie di prodotti Bâtonnage, a base di derivati proteici di lievito, che esaltano le sensazioni sapide, conferiscono al vino rotondità, larghezza gustativa e persistenza.

All'interno di questa serie, **Bat-Mann** è il prodotto costituito da derivati di lievito e mannoproteine pensato per l'esaltazione del gusto, conferendo dolcezza, rotondità e volume, contribuendo inoltre a migliorare la stabilità tartarica dei vini. **Bat-Mann** è particolarmente adatto a conferire maggiore ampiezza gustativa a vini strutturati e ammorbidisce le sensazioni gustative dei tannini più astringenti.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti inattivati, mannoproteine di lievito.

→ DOSI D'IMPIEGO

Fino a 30 g/hL nei vini bianchi. Fino a 40 g/hL nei vini rossi.

→ MODALITÀ D'USO

Se ne consiglia l'aggiunta a medio affinamento. Sciogliere in vino e omogeneizzare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 4.

Sacchi da kg 5 netti.

