



BÂTONNAGE Plus Blanc

Coadjuvante de maturação *sur lies*



→ DESCRIZIONE TECNICA

O envelhecimento é uma etapa fundamental na evolução do vinho, pois permite ao enólogo realçar os méritos do seu produto e aumentar a sua estabilidade ao longo do tempo.

Uma das práticas mais estudadas para obter vinhos com um sabor encorpado e harmonioso, um perfume intenso e varietal é a bâtonnage: uma técnica enológica com uma longa tradição na Borgonha e que consiste em manter o vinho em contacto com as borras de fermentação durante muitos meses, periodicamente ressuspendidas por agitação suave.

Este processo permite a lise lenta das paredes celulares das leveduras e enriquece o vinho em polissacáridos e outros compostos que contribuem para a sua complexidade gustativa e estabilidade química e física. No entanto, a maturação prolongada do vinho sobre as borras não está isenta de perigos e de possíveis desvios organolépticos desagradáveis, como o desenvolvimento de aromas reduzidos ou o aumento da acidez volátil. Além disso, a maturação dos vinhos em barris é uma prática muito trabalhosa e, conseqüentemente, dispendiosa, que implica um longo investimento de capital. A linha moderna de auxiliares de maturação e de envelhecimento do vinho, denominada Bâtonnage Plus, disponibiliza imediatamente os constituintes nobres sob a forma de cascas de levedura com um elevado teor de polissacáridos.

Além disso, a investigação demonstrou que a utilização simultânea e equilibrada dos polissacáridos, da goma-arábica e dos taninos elágicos se revela muito mais eficaz do que a utilização dos elementos isolados: confere maior suavidade e corpo, permite atingir mais rapidamente a estabilidade e regula de forma ideal o potencial redox durante o envelhecimento.

A escolha do **Bâtonnage Plus Blanc** em vez de outro permitirá que o vinicultor obtenha grande diversificação e personalização de seus produtos, destacando as características mais qualificadas dos vinhos envelhecidos.

O **Bâtonnage Plus Blanc** é ideal para vinhos brancos e rosés. Ele protege contra a oxidação, resultando em vinhos mais duradouros e com aromas mais intensos. Aumenta a estabilidade proteica, possibilitando a redução ou a eliminação do uso de betonita.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras, goma arábica, mistura de taninos

As numerosas e excepcionais propriedades da gama Bâtonnage Plus devem-se principalmente à sua capacidade de libertar quantidades significativas de polissacáridos neutros das células das leveduras, que modificam e enobrecem a fração coloidal dos vinhos.





BÂTONNAGE Plus Blanc

A disponibilidade imediata de todo o conteúdo celular destas leveduras aumenta os estímulos tácteis sobre a mucosa bucal, que se tornam mais intensos e conferem aos vinhos um corpo mais rico, maior amplitude e volume.

A agressividade sobre a mucosa bucal, frequentemente encontrada nos vinhos com acidez ou aspereza excessivas, é sempre acompanhada por uma falta de estrutura coloidal, que os Bâtonnage Plus são capazes de corrigir, produzindo vinhos mais macios e com maior volume. corrigem produzindo vinhos mais macios e redondos.

Numerosas experiências demonstraram que quase todos os aromas presentes no vinho são "incorporados" nos colóides, ou seja, no componente que o Bâtonnage Plus mais realça. Em alguns Bâtonnage Plus, a presença de taninos elágicos, os mesmos que são libertados pelas barricas, impede a formação de radicais livres e o seu efeito oxidante devastador. Isto permite reduzir o aparecimento do sabor ligeiro nos vinhos brancos e evitar o aumento das tonalidades alaranjadas nos vinhos tintos, obtendo-se assim vinhos com uma cor mais estável e cromaticamente mais agradável.

O **Bâtonnage Plus Blanc** torna o sabor do vinho mais aveludado, harmonioso e encorpado; aumenta a intensidade e a persistência aromática dos vinhos jovens e as mantém ao longo do tempo; tem ação protetora contra a oxidação; preserva a cor; evita os riscos associados ao contacto prolongado com as borras; e reduz, em até 50%, as doses de bentonita necessárias para a estabilização das proteínas.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-55 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar o produto ao vinho novo ainda em fermentação ou em fase de armazenamento.

Agitar para melhorar a homogeneização do produto, até obter os efeitos desejados. Para uma boa homogeneização do produto, recomenda-se um tempo de contacto de vários dias.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor.

Saco de 5 kg

