



BÂTONNAGE Plus Élevage

Coadjuvante de afinamento para vinhos, para realçar a intensidade aromática



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As numerosas e excepcionais propriedades da linha Bâtonnage Plus são devidas principalmente à sua capacidade de libertar significativas quantidades de polissacáridos neutros provenientes das células da levedura, que modificam e enobrecem a fracção coloidal dos vinhos. A disponibilidade imediata da totalidade do conteúdo celular destas leveduras, e em particular das manoproteínas, aumenta os estímulos tácteis sobre as mucosas da boca que se tornam mais intensos e conferem aos vinhos um corpo mais rico, uma maior plenitude e volume. A agressividade sobre as mucosas da boca que frequentemente é sentida, nos vinhos com uma acidez ou uma rugosidade excessiva, é sempre acompanhada de uma carência na estrutura coloidal, que os Bâtonnage Plus têm condições de corrigir originando vinhos mais macios e redondos. Numerosas experiências permitem afirmar que quase todos os aromas presentes no vinho estão "englobados" nos colóides, ou seja, na componente que os Bâtonnage Plus mais valorizam. As proteínas e os compostos azotados, cedidos pelos Bâtonnage Plus, conferem aos vinhos uma notável protecção das oxidações, o que permite proteger os aromas varietais dos vinhos brancos e preservar a matéria corante e os aromas frutados dos vinhos tintos.

Nalguns Bâtonnage Plus, a presença de taninos elágicos, os mesmos que são cedidos pelas barricas, previne a formação de radicais livres e do seu devastador efeito oxidante. Isto ajuda a prevenir o surgimento do gosto de luz nos vinhos brancos e evitar o incremento das nuances alaranjadas nos vinhos tintos, obtendo portanto vinhos com uma cor mais estável e cromaticamente mais agradável.

Bâtonnage Plus Élevage, durante a maturação sur lies, intensifica e antecipa os efeitos positivos da maturação sobre borras finas, tornando os vinhos mais encorpados e aromáticos. Confere ao vinho uma imediata protecção oxidásica que permite continuar, sem interrupção, a acção desenvolvida pelo CO₂ no decorrer da fermentação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras.

→ DOSES RECOMENDADAS

40 g/hL.

Eventuais contra-indicações: efectuar as adições pelo menos 1 mês antes da filtração.

→ MODO DE APLICAR

Os melhores resultados são obtidos com adições precoces.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Sacos com 5 kg.

