



# BÂTONNAGE PLUS Structure

Auxiliares de acabamento dos vinhos



## → 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 Structure** em vinhos tintos a estruturar, confere estrutura e volume aos vinhos. Favorece a evolução do complexo polifenólico do vinho. Leva a uma rápida estabilização da cor e uma sensível suavização das asperezas tânicas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparados de paredes celulares de leveduras, taninos elágico e goma-arábica.

## → DOSES RECOMENDADAS

55 g/hL.





## BÂTONNAGE PLUS Structure

### → MODO DE APLICAR

Adicionar o produto ao vinho novo ainda em fermentação ou na fase de conservação. Agitar com o objectivo de melhorar a homogeneização do produto, até a obtenção dos efeitos desejados. Para uma boa homogeneização do produto é aconselhado um tempo de contacto de alguns dias.

### → À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 5 Kg.

