



BÂTONNAGE Texture 2.0

Coadjuvante de acabamento para a caracterização organolética dos vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Uma das práticas mais estudadas para obter vinhos com gosto encorpado e harmonioso, um aroma intenso e varietal é o bâtonnage, técnica enológica de longa tradição na zona da Borgonha e que consiste em manter o vinho em contato com as borras de fermentação durante muitos meses através de agitações/movimentações periódicas e suaves.

Esse procedimento permite obter, lentamente, a lise das paredes celulares da levedura e enriquecer o vinho em manoproteínas e outros compostos que contribuem para a sua complexidade e estabilidade químico-física. Todavia, a longa permanência do vinho sobre as borras não está isenta de riscos e de possíveis desvios organoléticos desagradáveis como o desenvolvimento de toques de reduzido ou aumentos de acidez volátil. Por outro lado, a maturação dos vinhos em barricas é uma prática muito trabalhosa e dispendiosa, que requer uma longa imobilização de capital.

Para minimizar os inconvenientes evidenciados, a tecnologia de produção dos derivados de levedura permitiu-nos desenvolver a gama de produtos Bâtonnage, à base de derivados proteicos de leveduras que realçam as sensações sápidas, conferindo ao vinho maciez, amplitude gustativa e persistência.

Dentro desta série, **Bâtonnage Texture 2.0** é o produto à base de derivado de levedura concebido para a exaltação do gosto e da doçura em vinhos com estrutura médio/alta que necessitam de uma maior amplitude gustativa. **Bâtonnage Texture 2.0** torna o vinho mais harmonioso e confere redondez, evitando ao mesmo tempo os riscos e os defeitos associados ao contato prolongado com as borras.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras inativadas.

→ DOSES RECOMENDADAS

Até 30 g/hL nos vinhos brancos. Até 40 g/hL nos vinhos tintos.

→ MODO DE APLICAR

Recomenda-se adicionar quando o afinamento vai a meio. Dissolver em vinho e homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes com 1 kg em caixas com 4 kg.

Sacos com 5 kg.

