



BÂTONNAGE Body

Adjuvans für die Reifung *sur lies*



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der kellertechnische Ausbau von Weinen ist ein essentieller Schritt in der Weinentstehung, da er dem Kellermeister ermöglicht, die individuellen Weinqualitäten besonders hervorzuheben und die Weinstabilität kontinuierlich zu steigern. Eine der bewährtesten Methoden zur Erzielung voluminöser und harmonischer Weine mit intensiven und sortentypischen Aromen ist die Bâtonnage, ein önologisches Verfahren, das auf eine lange Tradition in Burgund zurück blickt. Es beruht auf dem Vorgang, die Weine für mehrere Monate auf der Feinhefe zu belassen und diese in regelmäßigen Abständen schonend aufzurühren. Dies resultiert in einer stetigen Hefezellwandautolyse und einer Anreicherung des Weins mit Polysaccharide und anderen organischen Stoffen, die zur Geschmackskomplexität und zur chemisch-physikalischen Stabilität des Weines beitragen. Eine längere Lagerung auf der Feinhefe birgt allerdings auch Nachteile und eventuell unerwünschte organoleptische Abweichungen wie beispielsweise reduktive Noten und einen Anstieg von flüchtiger Säure. Auch stellt die Lagerung der Weine in Barriques einen intensiven und teuren Prozess dar, der wirtschaftliche Investitionen erforderlich macht.

Um die aufgezeigten Nachteile zu überwinden, haben wir **Batonnage Body** produziert, welches die geschmacklichen Eindrücke unterstreicht, indem es den Geschmack abrundet und verlängert.

Das Produkt heißt **Bâtonnage Body** und ist ein Hefederivat, welches einzigartige Eigenschaften besitzt. Neben der Verbesserung des Geschmacks, erhöht es das Mundgefühl des Weines, dank der vorhandenen Polysaccharide.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Heferinden, Hefeautolysate.

→ DOSIERUNG

10-30 g/hl in Weiß

10-40 g/hl in Rot

→ ANWENDUNG

Das Produkt kann vor der letzten Filtration zugegeben werden, da es sich nicht weiter auf den Filtrationsindex auswirkt. Auflösen und mischen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

500g netto-Packungen in Kartons mit 4 kg Inhalt

5 kg netto-Beutel.

