



BÂTONNAGE Plus Élevage

Schönungsmittel für Weine zur Intensivierung des Aromas



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Bâtonnage ist ein traditionelles önologisches Verfahren zur Herstellung von vollmundigen und harmonischen Weinen mit intensiven Sortenaromen. Dabei wird der Wein über Monate hinweg auf der Gärhefe liegen gelassen und regelmäßig aufgerührt. Dies führt zur Autolyse der Hefezellen, wobei Stoffe wie Mannoproteine, Peptide und Aminosäuren wie Glutathion freigesetzt werden, was zur geschmacklichen Komplexität und physikalisch-chemischen Stabilität des Weines beiträgt. Allerdings birgt dieser Prozess sensorische Risiken wie das Auftreten von Bocksern, reduktive Noten oder den Anstieg flüchtiger Säure. Auch nimmt dieser physikalisch-chemische Prozess eine gewisse Zeit in Anspruch und kann nicht beschleunigt werden.

Die Bâtonnage Plus-Produktreihe ermöglicht eine sofortige Verfügbarkeit der gewünschten Bestandteile der Hefezellen in Form von großen Mengen neutraler Polysaccharide. Diese verändern, stärken und veredeln die kolloidale Struktur des Weines. Die AEB Bâtonnage Plus-Produktreihe bietet Lösungen sowohl für kurzzeitige als auch langfristige Anwendung an und beinhaltet Produkte, die bis eine Woche vor der Abfüllung angewendet werden können, falls eine verbesserte Struktur oder mehr Körper gewünscht sind. Die Hauptvorteile der Bâtonnage Plus Reihe sind: verbesserte Intensität und aromatische Langlebigkeit junger Weine, Verbesserung des Mundgefühls, gesteigerte Weinharmonie und Gewinn an Volumen. Außerdem wird ein Oxidationsschutz geboten, eine gesteigerte Farbstabilisierung sowie ein Schutz vor den negativen Aspekten von langem Feinhefekontakt.

Bâtonnage Plus Élevage ist in die abklingende Gärung für einen verbesserten Gärverlauf und während der Reifung auf der Feinhefe einzusetzen. Gärungshemmende Stoffe werden gebunden und lebensnotwendige Hefenährstoffe wie Sterole, Vitamine und Mikroelemente abgegeben. Bei der Weinreifung bringt es die positiven Aspekte dieser Reifung zum Vorschein und intensiviert sie mit dem Ergebnis eines gesteigerten Volumens und verstärkter Aromen. **Bâtonnage Plus Élevage** schützt Weine direkt vor Oxidation.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Heferinden.

→ DOSAGE

40 g/hL. Eventuelle Nebenrisiken: die Zugabe sollte 1 Monat vor der Filtration erfolgen.

→ INSTRUCTIONS FOR USE

Die besten Ergebnisse erreicht man bei einer Zugabe im Jungweinstadium.

→ STORAGE AND PACKAGING

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

5 kg netto Beutel.

