



BÂTONNAGE Body

Az érési *sur lies* adjuváns



→ LEÍRÁS

A bâtonnage az egyik leginkább tanulmányozott módszer testesebb és harmonikusabb ízű, intenzív és változatos illattal rendelkező borok készítéséhez. Ez egy borászati technológia, melynek régi hagyománya van Burgundiában és lehetővé teszi, hogy a bor hosszú hónapokon keresztül érintkezzen a fermentációs üledékkel időnként egy enyhe rázással megszakítva azt.

Ez az eljárás lehetővé teszi az élesztő sejtfalak lassú lízisét, poliszacharidok és más összetevőkben gazdag bort eredményez, melyek hozzájárulnak az íz komplexitásához és a kémiai-fizikai stabilitáshoz. Mindazonáltal a hosszú idejű seprőn tartás nem mentes a veszélyektől és a lehetséges kellemetlen érzékszervi változásoktól, mint a kellemetlen szagok vagy az illó savasság megemelkedése. Ezen kívül a bor hordóban történő érlelése nagyon időigényes és költséges művelet, mely hosszú ideig leköti a tőkét. Ahhoz, hogy elkerüljük az említett kellemetlenségeket az élesztő származékok gyártási technológiája lehetővé tette egy olyan speciális 100%-ban élesztő protein származékokból álló termék kifejlesztését, mely kiemeli az ízeket, kerekéget, változatos ízvilágot és eltarthatóságot ad a bornak.

A **Bâtonnage Body** nevű termék egyedi tulajdonságokkal rendelkező élesztő protein származék, mely azon túl, hogy javítja az ízt, a poliszacharidok köszönhetően növeli a bor volumenét.

Bâtonnage Body bársonyosabbá, harmonikusabbá és testesebbé teszi a bort; kiküszöböli a hosszú idejű seprőn tartás veszélyeit.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal, élesztő autolizátumok.

→ ADAGOLÁS

Fehér boroknál egészen 10-30 g/hl-ig.

Vörösboroknál egészen 10-40 g/hl-ig.

→ ALKALMAZÁS

A hozzáadás történhet az utolsó szűrés előtt, mivel nem befolyásolja a szűrhetőségi indexet. Oldjuk fel a borban és keverjük el egyenletesen.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőhatásuktól távol.

Nettó 500g-os csomagok 4 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

