



BÂTONNAGE Plus

Finomítási segédanyag a borok aroma intenzitásának kiemelésére



→ LEÍRÁS

A finomítás alapvető művelet a bor evolúciójában, mely lehetővé teszi a borász számára, hogy kiemelje termékeinek jó tulajdonságait és növelje annak időbeni stabilitását.

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, mannopeptidekben 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.

zen kívül a bor hordóban történő érlelése nagyon időigényes és költséges művelet, mely hosszú ideig leköti a tőkét.

A borok modern érlelési és finomítási segédanyaga a Bâtonnage Plus, azonnal elérhetővé teszi a sejt nemes összetevőit magas mannopeptin tartalmú élesztő sejtfal formájában.

Ezen túl a kutatás kiemelte, hogy a mannopeptidek, a gumiarábikum és az ellag tanninok egyidejű és kiegyensúlyozott használata sokkal hatásosabb, mint a egyes termékek egyedi alkalmazása: nagyobb mértékű lágyságot és testességet kölcsönöz, lehetővé teszi a gyorsabb stabilizációt, a finomítás folyamán ideálisan szabályozza a redox potenciált.

Más termékekhez viszonyítva **Bâtonnage Plus** lehetővé teszi a borász számára, hogy egyedivé és különlegessé tegye termékeit, kiemelve a borok releváns tulajdonságait a finomítás során.

A tiszta borok finomítása folyamán segíti a kezelt borok ízharmóniájának javítását a fermentációs üledék hiányában is, lehetővé téve a rugalmasabb gyártási folyamatot. Megakadályozza a merkaptánok és a hozzájuk tartozó kellemetlen szagok kialakulását.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Élesztő sejtfal készítmény, ellag tanninok keveréke.

A Bâtonnage Plus termékek számos és kiváló tulajdonsága többek között annak köszönhető, hogy az élesztő sejtekből jelentős mennyiségű semleges poliszacharidot képesek kinyerni, melyek módosítják és nemessé teszik a borok koloidos frakcióját.

Az élesztők sejttartalma és különösen a mannopeptidek azonnali rendelkezésre állása jobban stimulálja a száj nyálkahártyáján lévő ízlelőbimbókat, az íz intenzívebbé válik, testességet, nyitottságot és volument kölcsönözve a boroknak.





BÂTONNAGE Plus

Agresszivitása a száj nyálkahártyáján, mely gyakran előfordul túlzott savassággal vagy érdességgel rendelkező boroknál és mindig együtt jár a koloidos szerkezet hiányával, melyet a Bâtonnage Plus képes kompenzálni lágyságot és kerekiséget adva a bornak.

Számos tapasztalat lehetővé teszi számunkra annak fenntartását, hogy a borban lévő összes aroma "bele van építve" a kolloidokba, azaz abba a komponensbe, amelyet a Bâtonnage Plus leginkább fokoz. Egyes Bâtonnage Plus termékekben az ellag tanninok ugyanazok, mint amelyek a barriques hordókból kioldódnak megakadályozva a szabadgyökök képződését és pusztító oxidáló hatásukat. Vagyis megakadályozza a fehérborokban a "fény íz" megjelenését, valamint a vörösborok narancssárga színének növekedését, ezáltal stabilabb és kromatikusan kellemesebb színű borokat kapunk.

Bâtonnage Plus bársonyosabbá, harmonikusabbá és testesebbé teszi a borok ízét; növeli az aroma intenzitását és tartósságát a fiatal boroknál; védő hatást nyújt az oxidációval szemben; megóvja a színt; elhárítja a hosszú ideig történő seprőn tartás veszélyeit; 50%-kal csökkenti a fehérje stabilitáshoz szükséges bentonit mennyiséget.

→ ADAGOLÁS

Körülbelül 40 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Adjuk a terméket a még erjedésben lévő újbórhoz vagy a tartósítás fázisában.

Rázzuk fel a terméket a homogenizálás javítására egészen a kívánt hatás eléréséig. A megfelelő homogenizáláshoz javasolt néhány napos érintkezési idő.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

Nettó 20 kg-os zsákok.

