



BÂTONNAGE Texture 2.0

Finomítási segédanyag a borok érzékszervi jellegeinek kiemeléséhez



→ LEÍRÁS

Az egyik legtöbbet tanulmányozott gyakorlat testes és harmonikus ízű, intenzív és változatos illatú borok készítéséhez a bâtonnage. Egy borászati technika, melynek régi hagyománya van Burgundiában. Lehetővé teszi a borok fermentációs üledéken tartását hosszú hónapokig időnként egy enyhe mozgatással megszakítva azt.

Ez a folyamat lehetővé teszi az élesztősejttel lassú lízist, ezáltal gazdagítva a bort mannopeptidekkel és más vegyületekkel, melyek az íz komplexitását és a kémiai-fizikai stabilitást biztosítják.

Mindazonáltal a hosszú ideig történő seprőn tartás nem mentes a veszélyektől és a nem kívánt érzékszervi változásoktól, mint a kellemetlen szagok kialakulása vagy az illó savasság megemelkedése. Ezen túl a borok barrique-ban történő érlelése nagyon munkáigényes és költséges, ami a tőke hosszú idejű lekötését igényli.

A kiemelt kellemetlenségek kiküszöbölésére az élesztőszármazékok gyártási technológiája lehetővé tette az élesztőfehérje alapú Bâtonnage termék sor kifejlesztését, melyek kiemelik az ízletességet és kerekességet, gazdag ízvilágot, tartósságot kölcsönöznek a bornak.

Az ebbe a termék sorba tartozó élesztőszármazékokból álló **Bâtonnage Texture 2.0** alkalmas az íz és a közepes/nagy szerkezettel rendelkező borok édességének kiemelésére, melyek változatosabb ízvilágot kívánnak. **Bâtonnage Texture 2.0** harmonikusabbá teszi a bort és kerekességet kölcsönöz, ezzel egyidejűleg megakadályozza a hosszú idejű seprőn tartásból adódó veszélyeket és hibákat.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Javasolt adagok.

→ ADAGOLÁS

Fehér borokhoz max. 30 g/hL. Vörösborokhoz max. 40 g/hL.

→ ALKALMAZÁS

Hozzáadása a finomítás közepén javasolt. Oldjuk fel borban és egyenletesen keverjük el.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen fénytől és közvetlen hőhatásuktól védve.

Nettó 1 kg-os csomagok 4 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

