



BAT-MANN

.....

酿辅料，用于提高葡萄酒的感官特性

.....



→ 技术描述

让葡萄酒获得和谐浓郁的酒体一直是葡萄酒酿造的重要课题，bâtonnage可以使葡萄酒得到强烈并多样香气。这是一种在勃艮第拥有悠久传统的酿酒技术，将酒泥保留在葡萄酒中数月，并定期进行温和的搅拌。

该方法允许缓慢地获得酵母细胞壁的裂解物，并使葡萄酒富含甘露糖蛋白和其他有助于提升其味觉复杂性和理化稳定性的化合物。

然而葡萄酒与酒泥长时间接触并非是没有危险的，可能会产生不愉悦的气味，例如产生挥发酸。另外在酒桶中陈酿葡萄酒也是非常昂贵并费力的做法，需要人力物力的大量投入。

酵母衍生物的提取技术使我们能克服传统工艺的缺点，直接提取生产Bâtonnage系列产品，这些产品增强了葡萄酒的感官体验，使葡萄酒口感更圆润，持久。

在这个系列中，**Bat-Mann**是由酵母和甘露糖蛋白衍生物组成的产品，旨在提高味道，提供甜度，圆度和酒体，还有助于提高葡萄酒的酒石酸稳定性。**Bat-Mann**特别适合为结构强壮的葡萄酒提供更丰富的味道，并使最涩的单宁的味觉变得柔和。

→ 组成和技术特性

基于酵母和甘露糖蛋白衍生物的制剂。

→ 用量

白葡萄酒最高 30 g/hL. 红葡萄酒最高40 g/hL.

→ 使用方法

建议在陈酿期中添加，均匀溶于葡萄酒中。

→ 储存及包装

存放在阴凉干燥的地方，远离光照和热源。

4公斤盒装内涵1公斤小包装。

净重5公斤包装。

