



BÂTONNAGE Texture 2.0

陈酿佐剂，用于提升葡萄酒感官特性



→ 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，**Bâtonnage Texture 2.0**是基于酵母衍生物的产品，旨在提高中/高结构的葡萄酒的味道和甜度提供更饱满的口感。**Bâtonnage Texture 2.0**使葡萄酒更加和谐，并赋予葡萄酒圆润度，同时避免了与酒糟长时间接触所带来的风险和缺陷。

→ 组成和技术特性

基于酵母的裂解物。

→ 用量

白葡萄酒最大30 g/hL 添加量。红葡萄酒最大 40 g/hL 。

→ 使用方法

建议在陈酿中期添加，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

