



# BÂTONNAGE Plus Arome

陈酿阶段添加的辅料，以增强葡萄酒的香气。



## → 技术描述

陈酿是葡萄酒生产过程中的一个基本步骤，使葡萄酒提升品质并增加酒的稳定性。

葡萄酒研究的重要课题，便是如何提升酒在口味上的浓郁与和谐，及香气上的开放和丰富性。而“搅桶”技术就是很好的解决方案：这是一种在勃艮第地区拥有悠久传统的工艺，方法是让葡萄酒与酒泥保持接触数月，并定期进行温和的搅拌。

这种方法的原理是使酵母在缓慢的细胞壁裂解过程中，释放出甘露糖蛋白及其它化合物，这些物质有助于提高葡萄酒风味及理化性质的稳定。

然而，葡萄酒与酒泥的长时间接触并不是没有风险的，有可能会生成令人不悦的感官偏差，例如降低酒的香气或增加挥发酸。此外桶中陈酿非常费时费力且价格昂贵。

本公司研发的在葡萄酒陈酿阶段使用的一系列多糖产品，称为Bâtonnage Plus系列。提取自酵母细胞壁，含有多种提升葡萄酒品质的物质及高含量的甘露糖蛋白。

此外，研究表明，甘露糖蛋白，阿拉伯胶和鞣花单宁共同使用时效果要优于单独使用：使葡萄酒更柔顺并增加酒体的饱满性，帮助葡萄酒快速稳定，在陈酿过程中调节氧化还原性。

选择 **Bâtonnage Plus Arome** 可以帮助葡萄酒在陈酿阶段获得显著的多样口味及突出酒的个性，从而有效提升酒的品质。

**Bâtonnage Plus Arome** 是增强葡萄酒香气的理想选择。它释放了香味物质中萜烯的全部潜力，并使之效果稳定并持久。

## → 组成和技术特性

酵母细胞壁裂解物。

**Bâtonnage Plus** 系列产品丰富和卓越的特性来源于酵母细胞裂解物中提取的大量中性多糖，这些多糖修饰改进了葡萄酒的胶体成分。

这些可以与葡萄酒即时反应产生效果的酵母提取物，尤其是其中的甘露糖蛋白，可以显著提升葡萄酒在口腔粘膜上的触觉效果，使口味变得强烈，从而增强葡萄酒的酒体丰富性和饱满性。

通常，酸度高或粗糙的葡萄酒会在口腔当中带来令人不悦的刺激感，这种现象就是一种葡萄酒的胶体结构缺陷，

**Bâtonnage Plus** 系列产品可以增强葡萄酒的柔顺感和圆润感，从而纠正葡萄酒的缺陷。

大量的实验证明，葡萄酒中几乎所有的香气物质都“结合”在胶体结构中，也就是说**Bâtonnage Plus** 会作用于大部分香气物质。

**Bâtonnage Plus**系列中的某些产品含有鞣花单宁，这种单宁与橡木桶释放的单宁相同，可以防止自由基的形成及其破坏性的氧化作用。这可以防止白葡萄酒受氧化影响并避免红葡萄酒产生橙色，从而稳定葡萄酒的口感和保持令人愉悦的颜色。

**Bâtonnage Plus Arome** 使葡萄酒的味道更柔顺，和谐及浓郁；增强年轻葡萄酒的芳香强度和持久性，并随着时间的流逝保持不变；对氧化起保护作用；保护颜色；避免葡萄酒长期与酒糟接触带来的风险；减少了高达50%的蛋白质稳定所需的膨润土剂量。

## → 用量

40 g/hL





# BÂTONNAGE Plus Arome

## → 使用方法

产品在发酵阶段的年轻葡萄酒及陈酿阶段都可添加。

产品添加后进行搅拌可增加均质性。  
为了达到最佳效果，建议与葡萄酒接触几天，以充分反应。

## → 技术描述

存放在阴凉干燥的地方，远离光照和热源。

5 kg 袋装。

