



BÂTONNAGE Plus 150 KD

Coadjuvante de maturação *sur lies*



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O envelhecimento é uma etapa fundamental na evolução do vinho, pois permite ao enólogo realçar os méritos do seu produto e aumentar a sua estabilidade ao longo do tempo. Uma das práticas mais estudadas para obter vinhos com um sabor encorpado e harmonioso, um perfume intenso e varietal é a bâtonnage: uma técnica enológica com uma longa tradição na Borgonha e que consiste em manter o vinho em contacto com as borras de fermentação durante muitos meses, periodicamente ressuspendidas por agitação suave.

Este processo permite a lise lenta das paredes celulares das leveduras e enriquece o vinho em polissacáridos e outros compostos que contribuem para a sua complexidade gustativa e estabilidade química e física. No entanto, a maturação prolongada do vinho sobre as borras não está isenta de perigos e de possíveis desvios organolépticos desagradáveis, como o desenvolvimento de aromas reduzidos ou o aumento da acidez volátil. Além disso, a maturação dos vinhos em barris é uma prática muito trabalhosa e, conseqüentemente, dispendiosa, que implica um longo investimento de capital.

A linha moderna de auxiliares de maturação e de envelhecimento do vinho, denominada Bâtonnage Plus, disponibiliza imediatamente os constituintes nobres sob a forma de cascas de levedura com um elevado teor de polissacáridos.

Além disso, a investigação demonstrou que a utilização simultânea e equilibrada dos polissacáridos, da goma-arábica e dos taninos elágicos se revela muito mais eficaz do que a utilização dos elementos isolados: confere maior suavidade e corpo, permite atingir mais rapidamente a estabilidade e regula de forma ideal o potencial redox durante o envelhecimento.

A escolha do **Bâtonnage Plus 150KD** em detrimento de outro permitirá ao enólogo diversificar e personalizar consideravelmente os seus produtos, valorizando as características mais qualificantes dos vinhos envelhecidos. **Bâtonnage Plus 150 KD** é útil para obter vinhos mais encorpados. Ideal para dar maior persistência ao final de boca e evitar a formação de tons alaranjados.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras.

As numerosas e excepcionais propriedades da gama Bâtonnage Plus devem-se principalmente à sua capacidade de libertar quantidades significativas de polissacáridos neutros das células das leveduras, que modificam e enobrecem a fração coloidal dos vinhos. A disponibilidade imediata de todo o conteúdo celular destas leveduras aumenta os estímulos tácteis sobre a mucosabucal, que setornam mais intensos e conferem aos vinhos um corpo mais rico, maior amplitude e volume.





BÂTONNAGE Plus 150 KD

A agressividade sobre a mucosa bucal, frequentemente encontrada nos vinhos com acidez ou aspereza excessivas, é sempre acompanhada por uma falta de estrutura coloidal, que os Bâtonnage Plus são capazes de corrigir, produzindo vinhos mais macios e com maior volume. Corrigem produzindo vinhos mais macios e redondos.

Numerosas experiências demonstraram que quase todos os aromas presentes no vinho são "incorporados" nos colóides, ou seja, no componente que o Bâtonnage Plus mais realça. Em alguns Bâtonnage Plus, a presença de taninos elágicos, os mesmos que são libertados pelas barricas, impede a formação de radicais livres e o seu efeito oxidante devastador. Isto permite reduzir o aparecimento do sabor ligeiro nos vinhos brancos e evitar o aumento das tonalidades alaranjadas nos vinhos tintos, obtendo-se assim vinhos com uma cor mais estável e cromaticamente mais agradável.

O **Bâtonnage Plus 150 KD** torna o sabor do vinho mais aveludado, harmonioso e encorpado; aumenta a intensidade e a persistência aromática dos vinhos jovens e mantém-nas ao longo do tempo; protege contra a oxidação; preserva a cor; evita os riscos associados ao contacto prolongado com as borras; e reduz, até 50%, as doses de bentonite necessárias para a estabilização proteica.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar o produto ao vinho novo ainda em fermentação ou em fase de armazenamento.

Agitar para melhorar a homogeneização do produto, até obter os efeitos desejados. Para uma boa homogeneização do produto, recomenda-se um tempo de contacto de vários dias.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor.

Saco de 5 kg

Saco de 20 kg

