

Bâtonnage Plus® Rondeur

Nueva fórmula
rica en nucleótidos

®  **AEB**
group

Coadyuvante de afinado para realzar la
elegancia y el cuerpo de los vinos

Bâtonnage Plus® Rondeur

Nueva fórmula
rica en nucleótidos

Coadyuvante de afinado para realzar la elegancia y el cuerpo de los vinos

Los derivados de levadura son una fuente rica en compuestos naturales que contribuyen a mejorar la calidad de los vinos y hacerlos mejor valorados por los consumidores.

Las manoproteínas y los polisacáridos mejoran el cuerpo de los vinos

En los vinos tintos, las interacciones entre los polisacáridos derivados de las levaduras y los taninos de la uva permiten suavizar y redondear las notas mordientes, generando un gusto de mayor complejidad y riqueza.

En los vinos blancos y rosados se ha demostrado ampliamente como los polisacáridos de las levaduras son fundamentales para obtener una mayor franqueza y amplitud gustativa.

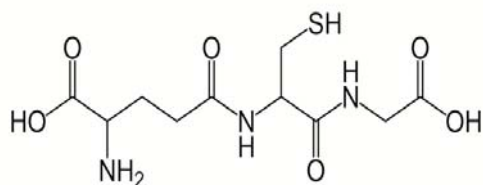
Algunos compuestos nitrogenados suplen a los potentes antioxidantes

Las levaduras son ricas en compuestos naturales, como el glutatión y la cisteína, que tienen la capacidad de actuar de forma muy eficaz y rápida con el oxígeno, permitiendo de esta manera preservar en los vinos las agradables sensaciones afrutadas y varietales características de los vinos recién fermentados.

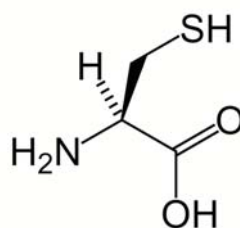
En base a estas consideraciones y al avanzado conocimiento de las cepas de levadura enológicas de AEB Group ha puesto a punto un sistema de producción innovador, basado en procesos físicos específicos rigurosamente controlados. El empleo de materias primas puras y de las levaduras enológicas más aptas, han permitido obtener **Bâtonnage Plus® Rondeur**, un preparado rico en manoproteínas y nucleótidos que permiten resaltar el cuerpo y la suavidad retrogustativa de los vinos.

Persistencia retrogusto + + + + +
Acción antioxidante + +
Cuerpo + + + + +

Dosis de empleo	de 10 a 40 g/hL.
Forma de empleo	Disolver directamente en el vino.
Composición	Preparado a base de paredes celulares de levadura
Confección	Sacos de 5 kg. Cod. prod. 002480. Botes de 500 g en cajas de 4 kg Cod. prod. 002481.



Glutatión



Cisteína

70604

La riqueza en estos compuestos permite al vino conservar por más tiempo las características cromáticas, inhibiendo el pardeamiento y las desviaciones de tonalidad muy acentuadas.

Los nucleótidos inciden sobre la redondez

Durante el proceso de antólisis las levaduras ceden al vino también los nucleótidos, compuestos derivados de diversas macromoléculas, que tienen un impacto extraordinariamente positivo en la prolongación y realce del retrogusto. A menudo, el vino afinado con lías de óptima calidad genera una sensación gustativa dulce, que lo hace muy agradable.



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campanyà, 13
08755-Castellbisbal (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com