



BÂTONNAGE Body

Coadyuvante para la maduración *sur lies*



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Una de las prácticas más habituales para obtener vino con cuerpo, armónico, con un aroma intenso y varietal, es el bâtonnage, técnica enológica que tiene una larga tradición en Borgogna y que permite mantener el vino en contacto con las lías de fermentación durante varios meses, resuspendiendo las mismas periódicamente mediante una leve agitación. Este procedimiento permite obtener, lentamente, la lisis de las paredes celulares de la levadura y enriquecer el vino con polisacáridos y otros compuestos que colaboran con su complejidad gustativa y a la alta estabilidad físico-química.

Una larga permanencia del vino sobre las lías no está exento de peligros y de posibles desviaciones organolépticas desagradables, como el desarrollo de reducción y/o aumentos de la acidez volátil. Además, la maduración de los vinos en barricas es una práctica laboriosa y costosa que requiere un importante inmovilizado de capital.

Para superar los inconvenientes resaltados, hemos elaborado **Bâtonnage Body**, que potencia las notas gustativas, aportando redondez, amplitud y persistencia.

Este producto denominado **Bâtonnage Body** es un preparado a base de paredes celulares de levadura con características únicas que además de mejorar el gusto, aumenta el volumen de los vinos gracias a la presencia de polisacáridos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/hL en blancos.

10-40 g/hL en tintos.

→ FORMA DE EMPLEO

Su adición puede efectuarse antes de la filtración final. Se aconseja realizar test de filtrabilidad antes de someter al vino tratado a la filtración mediante membranas. Disolver y homogenizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 500g neto en caja de 4 kg.

Sacos de 5 kg netos.

