



# BÂTONNAGE Plus Structure

Para resaltar la intensidad aromática



## → DESCRIPCION TECNICAS

El afinado es una etapa importantísima en la evolución del vino, ya que permite al enólogo el poder resaltar las cualidades del propio producto y aumentar la estabilidad en el tiempo.

Una de las prácticas más estudiadas para obtener vinos con un gusto complejo y armónico, con un perfume intenso y varietal es el batonnage: técnica enológica que tiene una larga tradición en Borgoña y que permite mantener el vino en contacto con las lías de fermentación durante muchos meses, suspendiendo periódicamente las mismas mediante una ligera agitación. Este procedimiento permite obtener, lentamente, la lisis de las paredes celulares de la levadura y enriquecer el vino en manoproteínas y otros compuestos que influyen en su complejidad gustativa y en la estabilidad físico-química.

Una larga permanencia del vino con las lías no está exenta de peligros y de posibles desviaciones organolépticas desagradables, como el desarrollo de sensaciones de reducido o aumentos de acidez volátil. Además la maduración de los vinos en barricas es una práctica muy laboriosa y en consecuencia costosa y que comporta una prolongada inmovilización.

**Bâtonnage Plus Structure** confiere estructura y volumen a los vinos. Favorece una evolución del complejo polifenólico del vino. Conlleva a una rápida estabilización del color y a un atenuamiento de las asperezas tánicas.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Preparados de paredes celulares de levadura.

## → DOSIS DE EMPLEO

40 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Adicionar el producto al vino rama, aún en fermentación, en fase de afinado o conservación. Remontar con la finalidad de mejorar la homogenización del producto, hasta obtener los efectos deseados. Para una buena integración del producto, es aconsejable un tiempo de contacto de algunos días.

## → CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y aireado.

Sacos de 5 kg.  
Sacos de 20 kg.

