



BÂTONNAGE Plus Structure

Coadyuvante de afinado para vinos tintos de crianza



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Gracias a una composición oportunamente estudiada y equilibrada de sus componentes, **Bâtonnage Plus Structure** permite obtener resultados positivos e interesantes: determina una mejora armónica de los vinos tratados, gracias a la acción sinérgica de las manoproteínas cedidas por las paredes celulares de las levaduras y de los taninos extraídos del roble con procedimientos blandos; atenúa la astringencia y hace resurgir una tanicidad más elegante y compleja, como se espera de un vino tinto de gran estructura y riqueza, que no sea agresivo al paladar, que se funda bien con los demás componentes y de cuerpo a los mismos. Al olfato las delicadas notas de roble cedidas por los componentes tánicos de la encina se armonizan fácilmente con las características típicas del vino, sin dominarlas con desagradables e inoportunos excesos; permite obtener una neta mejora gustativa del vino, que asume en un tiempo breve características de armónica suavidad y complejos perfumes avainillados, especiados y tostados, debido a las evoluciones de los precursores dejados por el extracto de roble; desarrolla una acción protectora frente a las oxidaciones, que podrán incidir negativamente sobre el patrimonio polifenólico y antocianico original, y permite a estos desenvolverse perfectamente, dándoles un color más vivo e intenso. El potencial de oxidación disminuye oportunamente por la presencia de las paredes celulares de levaduras, permitiendo el inicio de aquellos fenómenos de maduración que se perfeccionan después en botella; permite una notable elasticidad en el proceso productivo, porque variando las dosis empleadas y los tiempos de contacto, permite adecuarse sin riesgo alguno a las características propias del vino a tratar, circunstancia o situación a menudo difícil o imposible en el afinado tradicional.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparados de paredes celulares de levaduras, Taninos elágicos, Goma arábiga.

→ DOSIS DE EMPLEO

55 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.





BÂTONNAGE Plus Structure

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en ambiente limpio, seco y ventilado, alejado de fuentes de calor y luz directa del sol. Conservar el recipiente bien cerrado. Almacenar en lugar bien aireado y al abrigo de fuentes de calor. Usos profesionales: Manipular con cautela. Almacenar en lugar aireado y alejado de fuentes de calor. Mantener los envases bien cerrados.

Bolsas por 1 kg y por 5 kg.

