



BÂTONNAGE Body

.....

Coadiuvante per la maturazione *sur lies*

.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Una delle pratiche più studiate per ottenere vini con un gusto corposo ed armonico, un profumo intenso e varietale è il bâtonnage, tecnica enologica che ha una lunga tradizione in Borgogna e che consiste nel mantenere il vino a contatto con le fecce di fermentazione per molti mesi, risospendendo periodicamente le stesse tramite una blanda agitazione. Questo procedimento permette di ottenere, lentamente, la lisi delle pareti cellulari del lievito e di arricchire il vino in polisaccaridi ed altri composti che concorrono alla sua complessità gustativa ed alla stabilità chimico-fisica.

Tuttavia una lunga permanenza del vino sulle fecce non è esente da pericoli e da possibili deviazioni organolettiche sgradevoli, come lo sviluppo di sentori di ridotto o aumenti di acidità volatile. Inoltre la maturazione dei vini in barriques è una pratica molto laboriosa e costosa che richiede un lungo immobilizzo di capitale.

Per ovviare agli inconvenienti evidenziati, abbiamo prodotto **Bâtonnage Body**, che esalta le sensazioni sapide, conferendo rotondità, larghezza gustativa e persistenza. Questo prodotto denominato **Bâtonnage Body** è un derivato di lievito dalle caratteristiche uniche che, oltre a migliorare il gusto, aumenta il volume dei vini grazie alla presenza di polisaccaridi.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti e autolisati di lieviti.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL nei bianchi.

Da 10 a 40 g/hL nei rossi.

→ MODALITÀ D'USO

La sua aggiunta può essere effettuata prima della filtrazione finale in quanto non influenza in modo sensibile l'indice di filtrabilità. Sciogliere e omogeneizzare.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 4.

Sacchi da kg 5 netti.

