



BÂTONNAGE Plus Arome

.....

Coadiuvante per la maturazione *sur lies*

.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'affinamento è una tappa fondamentale dell'evoluzione del vino, in quanto consente all'enologo di mettere in risalto i pregi del proprio prodotto e di aumentarne la stabilità nel tempo.

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 di conseguenza costosa e che comporta un lungo immobilizzo di capitale.

La moderna linea di coadiuvanti di maturazione e affinamento dei vini, denominata Bâtonnage Plus, rende immediatamente disponibile i costituenti nobili della cellula in forma di scorze di lieviti ad elevato contenuto in polisaccaridi.

Inoltre la ricerca ha evidenziato che l'eventuale utilizzo contemporaneo e bilanciato di polisaccaridi, della gomma arabica e dei tannini ellagici si dimostra molto più efficace dell'utilizzo dei singoli elementi: conferisce maggior morbidezza e corposità, permette di ottenere più rapidamente la stabilità, regola in modo ideale il potenziale redox nel corso dell'affinamento.

La scelta di **Bâtonnage Plus Arome** rispetto ad un altro, consentirà all'enologo di ottenere una notevole diversificazione ed una personalizzazione dei propri prodotti, mettendo in risalto le caratteristiche più qualificanti dei vini in fase di affinamento.

Bâtonnage Plus Arome è ideale per esaltare l'intensità aromatica. Consente di liberare tutto il potenziale terpenico presente nei mosti e renderlo stabile e persistente.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, β -glucosidasi.

Le numerose ed eccezionali proprietà della linea Bâtonnage Plus sono dovute innanzitutto alla loro capacità di rilasciare rilevanti quantità di polisaccaridi neutri provenienti dalle cellule del lievito, che modificano e nobilitano la frazione colloidale dei vini.

L'immediata disponibilità dell'intero contenuto cellulare di questi lieviti, ed in particolare delle polisaccaridi, aumenta gli stimoli tattili sulle mucose della bocca che diventano più intensi e conferiscono ai vini un corpo più ricco, una maggiore ampiezza e volume.





BÂTONNAGE Plus Arome

L'aggressività sulle mucose orali, che si riscontra frequentemente nei vini con un'acidità o una rugosità eccessiva, è sempre accompagnata ad una carenza della struttura colloidale, che i Bâtonnage Plus sono in grado di correggere originando vini più morbidi e rotondi.

Numerose esperienze permettono di sostenere che quasi tutti gli aromi presenti nel vino sono "inglobati" nei colloidali, ossia nella componente che i Bâtonnage Plus valorizzano maggiormente.

In alcuni Bâtonnage Plus la presenza di tannini ellagici, gli stessi che vengono ceduti dalle barriques, previene la formazione di radicali liberi e del loro devastante effetto ossidante. Ciò permette di impedire l'insorgere del gusto di luce nei vini bianchi e di evitare l'incremento delle tinte aranciate nei vini rossi, ottenendo pertanto vini con un colore più stabile e cromaticamente più gradevole.

Bâtonnage Plus Arome rende il gusto del vino più vellutato, armonioso e corposo; aumenta l'intensità e la persistenza aromatica dei vini giovani e le mantiene nel tempo; svolge un'azione protettiva nei confronti delle ossidazioni; preserva il colore; evita i rischi connessi con il contatto prolungato con le fecce; riduce, fino al 50%, le dosi di bentonite necessarie per la stabilizzazione proteica.

→ DOSI D'IMPIEGO

10-40 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere il prodotto al vino nuovo ancora in fermentazione o nella fase di conservazione.

Agitare allo scopo di migliorare l'omogeneizzazione del prodotto, fino a raggiungere gli effetti desiderati. Per una buona omogeneizzazione del prodotto è consigliabile un tempo di contatto di alcuni giorni.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da kg 5 netti.

