



BÂTONNAGE Body

Coadjuvante de maturação *sur lies*



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Uma das práticas mais estudadas para obter vinhos com gosto encorpado e harmonioso, com perfume intenso e varietal é o bâtonnage, técnica enológica com longa tradição na zona de Borgonha e que consiste em manter o vinho em contacto com as borras de fermentação por muitos meses, executando sua elevação (suspensão) por meio de uma movimentação suave.

Este procedimento permite obter, lentamente, a lise das paredes celulares da levedura e enriquecer o vinho com polissacarídeos e outros compostos que contribuem para a sua complexidade gustativa e estabilidade químico-física.

No entanto, uma permanência prolongada do vinho sobre as borras não está isenta de riscos e desvios organoléticos desagradáveis, como o aparecimento de notas a reduzido ou aumento da acidez volátil. Por outro lado, a maturação dos vinhos em barricas é uma prática muito trabalhosa e dispendiosa que exige elevado investimento a longo prazo.

Para corrigir os inconvenientes evidenciados, foi desenvolvido **Bâtonnage Body**, que potencializa as sensações sápidas conferindo redondez, amplitude gustativa e persistência.

Bâtonnage Body é um derivado de leveduras com características únicas que, além de melhorar o gosto, amplia o volume dos vinhos graças à presença de polissacarídeos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/hL nos brancos.

10-40 g/hL nos tintos.

→ MODO DE APLICAR

A sua adição pode ser feita antes da filtração final pois não influencia de modo significativo o índice de filtrabilidade. Dissolver e homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes com 500 g em cartões com 4 kg.

Sacos com 5 kg.

