



BÂTONNAGE Plus Arome

Coadjuvante para a maturação *sur lies*



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O afinamento é uma etapa fundamental na evolução do vinho, na medida em que permite ao enólogo realçar as qualidades do seu produto e aumentar a sua estabilidade ao longo do tempo. Uma das práticas mais estudadas para obter vinhos com um sabor encorpado e harmonioso, um aroma intenso e varietal é o bâtonnage: técnica enológica com uma longa tradição na Borgonha que consiste em manter o vinho em contacto com as borras de fermentação durante muitos meses, agitando-as periodicamente através de uma agitação suave.

Este processo 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 para a estabilidade físico-química.

No entanto, uma longa permanência do vinho sobre as borras não está isenta de riscos e de possíveis alterações organolépticas desagradáveis, como o desenvolvimento de aromas de redução ou o aumento da acidez volátil.

Além disso, a maturação dos vinhos em barricas é uma prática muito trabalhosa e, conseqüentemente, dispendiosa, que implica uma longa imobilização de capital.

A moderna linha de coadjuvantes para a maturação e o envelhecimento dos vinhos, denominada Bâtonnage Plus, disponibiliza imediatamente os constituintes nobres da célula sob a forma de cascas de leveduras com elevado teor de polissacarídeos.

Além disso, a investigação demonstrou que a eventual utilização simultânea e equilibrada de polissacarídeos, goma arábica e taninos elágicos se revela muito mais eficaz do que a utilização de cada um dos elementos isoladamente: confere maior suavidade e corpo, permite obter mais rapidamente a estabilidade e regula de forma ideal o potencial redox durante o afinamento.

A escolha do **Bâtonnage Plus Arome** em detrimento de outro produto permitirá ao enólogo obter uma notável diversificação e personalização dos seus produtos, realçando as características mais marcantes dos vinhos em fase de afinamento.

O **Bâtonnage Plus Arome** é ideal para realçar a intensidade aromática. Permite libertar todo o potencial terpénico presente nos mostos e torná-lo estável e persistente.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Casca de leveduras, β -glucosidases.

As numerosas e excepcionais propriedades da linha **Bâtonnage Plus** devem-se, em primeiro lugar, à sua capacidade de libertar quantidades significativas de polissacarídeos neutros provenientes das células da levedura, que modificam e enobrecem a fração coloidal dos vinhos.

A disponibilidade imediata de todo o conteúdo celular destas leveduras, e em particular dos polissacarídeos, aumenta os estímulos táteis nas mucosas da boca, que se tornam mais intensos e conferem aos vinhos um corpo mais rico, maior amplitude e volume.





BÂTONNAGE Plus Arome

A agressividade nas mucosas orais, frequentemente observada em vinhos com acidez ou aspereza excessivas, é sempre acompanhada por uma deficiência na estrutura coloidal, que os Bâtonnage Plus são capazes de corrigir, dando origem a vinhos mais suaves e redondos.

Inúmeras experiências permitem afirmar que quase todos os aromas presentes no vinho estão «incorporados» nos colóides, ou seja, na componente que os Bâtonnage Plus valorizam mais. Em alguns Bâtonnage Plus, a presença de taninos elágicos, os mesmos que são libertados pelas barricas, impede a formação de radicais livres e o seu efeito oxidante devastador. Isto permite impedir o aparecimento do sabor a luz nos vinhos brancos e evitar o aumento das tonalidades alaranjadas nos vinhos tintos, obtendo-se assim vinhos com uma cor mais estável e cromaticamente mais agradável.

O **Bâtonnage Plus Arome** torna o sabor do vinho mais aveludado, harmonioso e encorpado; aumenta a intensidade e a persistência aromática dos vinhos jovens e mantém-nas ao longo do tempo; exerce uma ação protetora contra a oxidação; preserva a cor; evita os riscos associados ao contacto prolongado com as borras; reduz, até 50%, as doses de bentonite necessárias para a estabilização proteica.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar ao vinho novo ainda em fermentação ou na fase de conservação.

Agite para melhorar a homogeneização do produto, até obter os efeitos desejados. Para uma boa homogeneização do produto, recomenda-se um tempo de contacto de alguns dias.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 5 kg.

Referência: BATONNAGE_PLUS_AROME_TDS_PT_1080925_OENO_Portugal

