# BÂTONNAGE Plus Élevage

Coadjuvante de maturação *sur lies*

## DESCRIÇÃO TÉCNICA

O Élevage é uma etapa fundamental na evolução do vinho, pois permite ao enólogo realçar as qualidades do seu produto e aumentar a sua estabilidade ao longo do tempo.
Uma das práticas mais estudadas para a produção de vinhos com sabor encorpado e harmonioso, um aroma intenso e varietal é o bâtonnage: uma técnica de vinificação com longa tradição na Borgonha que consiste em manter o vinho em contacto com as borras de fermentação durante muitos meses, remontando-as periodicamente através de uma agitação suave.
Este processo permite a lise lenta das paredes celulares das leveduras e enriquece o vinho com manoproteínas e outros compostos que contribuem para a sua complexidade de sabor e estabilidade físico-química. No entanto, o envelhecimento prolongado do vinho sobre as borras não está isento de riscos e de possíveis alterações organoléticas desagradáveis, como o desenvolvimento de aromas reduzidos ou o aumento da acidez volátil.

A moderna linha de coadjuvantes de maturação e afinamento de vinho da AEB, denominada Bâtonnage Plus, disponibiliza de imediato os nobres componentes da célula sob a forma de paredes de levedura.

A escolha do **Bâtonnage Plus Élevage** em detrimento de outros produtos permitirá ao enólogo alcançar uma diversificação e personalização significativas dos seus produtos, destacando as características mais desejáveis dos vinhos em processo de maturação.
Durante a maturação sur lies, o **Bâtonnage Plus Élevage** intensifica e antecipa os efeitos positivos da maturação sobre as borras finas, tornando os vinhos mais encorpados e aromáticos. Proporciona ao vinho uma proteção imediata contra a oxidação, permitindo que a ação do $CO_2$ continue ininterrupta durante a fermentação.

## COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes de leveduras.

As numerosas e excecionais propriedades da gama Bâtonnage Plus devem-se principalmente à sua capacidade de libertar quantidades significativas de polissacáridos neutros das células de levedura, que modificam e melhoram a fração coloidal dos vinhos.
A disponibilidade imediata de todo o conteúdo celular destas leveduras aumenta a estimulação táctil nas mucosas da boca, que se torna mais intensa e confere aos vinhos um corpo mais rico, maior amplitude e volume.
A agressividade da mucosa oral, frequentemente encontrada em vinhos com acidez excessiva ou rugosidade, é sempre acompanhada por uma falta de estrutura coloidal, que o Bâtonnage Plus é capaz de corrigir, produzindo vinhos mais suaves e redondos.

Referência: BÂTONNAGE_PLUS_ÉLEVAGE_TDS_PT_3060924_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232 470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

# BÂTONNAGE Plus Élevage

Inúmeras experiências permitem afirmar que quase todos os aromas presentes no vinho estão "incorporados" nos coloides, ou seja, na componente que o Bâtonnage Plus mais realça.

Em alguns Bâtonnage Plus, a presença de taninos elágicos, os mesmos libertados pelas barricas, impede a formação de radicais livres e os seus devastadores efeitos oxidantes. Evita-se assim o aparecimento do gosto a luz nos vinhos brancos e o aumento dos tons alaranjados nos vinhos tintos, obtendo-se, assim, vinhos com uma cor mais estável e cromaticamente mais agradável.

O **Bâtonnage Plus Élevage** confere, por isso, ao vinho um sabor aveludado, harmonioso e encorpado; aumenta a intensidade aromática e a persistência dos vinhos jovens, mantendo-as ao longo do tempo; protege contra a oxidação; preserva a cor; evita os riscos associados ao contacto prolongado com as borras; e reduz até 50% a dose de bentonite necessária para a estabilização proteica.

## ⇢ DOSES RECOMENDADAS

40 g/hL.
Eventuais contraindicações: efetuar as adições pelo menos 1 mês antes da filtração.

## ⇢ MODO DE APLICAR

Os melhores resultados são obtidos com adições precoces.

## ⇢ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos com 5 kg.

Referência: BÂTONNAGE_PLUS_ÉLEVAGE_TDS_PT_3060924_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.: +351 232 470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com