



BÂTONNAGE Plus Rondeur

Coadjuvante de afinamento para exaltar a elegância e a estrutura dos vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As numerosas e excepcionais propriedades da linha Bâtonnage Plus são devidas principalmente à sua capacidade de libertar significativas quantidades de polissacáridos neutros provenientes das células da levedura, que modificam e enobrecem a fracção coloidal dos vinhos. A disponibilidade imediata da totalidade do conteúdo celular destas leveduras, e em particular das manoproteínas, aumenta os estímulos tácteis sobre as mucosas da boca que se tornam mais intensos e conferem aos vinhos um corpo mais rico, uma maior plenitude e volume. A agressividade sobre as mucosas da boca que frequentemente é sentida, nos vinhos com uma acidez ou uma rugosidade excessiva, é sempre acompanhada de uma carência na estrutura coloidal, que os Bâtonnage Plus têm condições de corrigir originando vinhos mais macios e redondos.

Numerosas experiências permitem afirmar que quase todos os aromas presentes no vinho estão "englobados" nos colóides, ou seja, na componente que os Bâtonnage Plus mais valorizam. As proteínas e os compostos azotados, cedidos pelos Bâtonnage Plus, conferem aos vinhos uma notável protecção das oxidações, o que permite proteger os aromas varietais dos vinhos brancos e preservar a matéria corante e os aromas frutados dos vinhos tintos. Nalguns Bâtonnage Plus, a presença de taninos elágicos, os mesmos que são cedidos pelas barricas, previne a formação de radicais livres e do seu devastador efeito oxidante. Isto ajuda a prevenir o surgimento do gosto de luz nos vinhos brancos e evitar o incremento das nuances alaranjadas nos vinhos tintos, obtendo portanto vinhos com uma cor mais estável e cromaticamente mais agradável.

A utilização de matérias-primas puras e de leveduras enológicas adequadas, permitiram obter **Bâtonnage Plus Rondeur**, um preparado rico em manoproteínas e nucleotídeos para engrandecer a estrutura e a agradabilidade do retrogosto dos vinhos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Autolisados de leveduras.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 40 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dispersar/dissolver directamente no vinho.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Boiões com 500 g em cartões com 4 kg.

Sacos com 5 kg.

