BÂTONNAGE Body

Agent d'élevage pour l'expression aromatique.

DESCRIPTION TECHNIQUE

L'élevage est une étape fondamentale dans l'évolution du vin, et il permet au vinificateur de souligner les qualités de son vin et d'accroitre sa stabilité dans le temps.
L'une des pratiques les plus étudiées pour l'obtention de vins amples, harmonieux et dotés d'une meilleure intensité aromatique variétale est le bâtonnage, une technique oenologique qui jouit d'une longue tradition en Bourgogne, et qui consiste à laisser le vin au contact des lies pendant plusieurs mois et à remettre en suspension périodiquement ces lies grâce à une légère agitation. Ce traitement entraine la lyse lente des parois cellulaires levuriennes et enrichit le vin en mannoprotéines et autres composés levuriens, contribuant ainsi à sa complexité gustative et à sa stabilité physico-chimique.

Toutefois, un contact prolongé avec les lies n'est pas exempt de dangers et de possible deviations organoleptiques, comme l'apparition d'odeurs de reduction ou l'augmentation de l'acidité volatile.
Par ailleurs,le vieillissement en barriques est une pratique laborieuse et couteuse, qui demande une immobilisation longue de capital.

Pour remédier à ces inconvénients, nous avons produit **BÂTONNAGE Body**, qui exalte les sensations savoureuses, donnant de la rondeur, de la suavité et de la persistance en bouche.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Parois cellulaires de levures, autolysats de levures.
Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage oenologique.

DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL pour blancs et rosés.
De 10 à 40 g/hL pour les rouges.

MODE D'EMPLOI

Le produit peut être ajouté avant la filtration finale car il n'influence pas significativement l'indice de colmatage. Dissoudre et homogénéiser.

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un lieu frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.
- Paquet de 500 g.
- Sac de 5 kg.

Référence : BATONNAGE_Body_TDS_FR_3180121_OENO_France

AEB FRANCE SARL • 10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR) • Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com www.aeb-group.com