

BAT-MANN

Finomítási segédanyag a borok érzékszervi jellegeinek kiemeléséhez



→ LEÍRÁS

Az egyik legtöbbet tanulmányozott gyakorlat testes és harmonikus ízű, intenzív és változatos illatú borok készítéséhez a bâtonnage. Egy borászati technika, melynek régi hagyománya van Burgundiában. Lehetővé teszi a borok fermentációs üledéken tartását hosszú hónapokig időnként egy enyhe mozgatással megszakítva azt.

Ez a folyamat lehetővé teszi az élesztősejtfal lassú lízisét, ezáltal gazdagítva a bort mannoproteinekkel és más vegyületekkel, melyek az íz komplexitását és a kémiai-fizikai stabilitást biztosítják.

Mindazonáltal a hosszú ideig történő seprőn tartás nem mentes a veszélyektől és a nem kívánt érzékszervi változásoktól, mint a kellemetlen szagok kialakulása vagy az illó savasság megemelkedése. Ezen túl a borok barrique-ban történő érlelése nagyon munkaigényes és költséges, ami a tőke hosszú idejű lekötését igényli.

A kiemelt kellemetlenségek kiküszöbölésére az élesztőszármazékok gyártási technológiája lehetővé tette az élesztőfehérje alapú Bâtonnage terméksor kifejlesztését, melyek kiemelik az ízletességet és kerekiséget, gazdag ízvilágot, tartósságot kölcsönöznek a bornak.

Az ebbe a terméksorba tartozó élesztőszármazékokból és mannoproteinekből álló **Bat-Mann** alkalmas az íz kiemelésére, édességet, kerekiséget és volument kölcsönözve a bornak, valamint javítja a borkőstabilitást. **Bat-Mann** különösen alkalmas a szerkezetes vörösborok ízvilágának szélesítésére és lágyítja a fanyar tanninok által okozott ízeket.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Inaktív élesztők, élesztő mannoproteinek.

→ ADAGOLÁS

Fehér borokhoz max 30 g/hl. Vörösborokhoz max 40 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Hozzáadása a finomítás közepén javasolt. Oldjuk fel borban és egyenletesen keverjük el.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen fénytől és közvetlen hőhatásoktól védve.

Nettó 1 kg-os csomagok 4 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

