



BÂTONNAGE Body

Coadyuvante de afinado para la caracterización organoléptica de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Una de las prácticas más habituales para obtener vino con cuerpo, armónico, con un aroma intenso y varietal, es el bâtonnage, técnica enológica que tiene una larga tradición en Borgogna y que permite mantener el vino en contacto con las lías de fermentación durante varios meses, resuspendiendo las mismas periódicamente mediante una leve agitación. Este procedimiento permite obtener, lentamente, la lisis de las paredes celulares de la levadura y enriquecer el vino con manoproteínas y otros compuestos que colaboran con su complejidad gustativa y a la alta estabilidad físico-química.

Una larga permanencia del vino sobre las lías no está exento de peligros y de posibles desviaciones organolépticas desagradables, como el desarrollo de reducción y/o aumentos de la acidez volátil. Además, la maduración de los vinos en barricas es una práctica laboriosa y costosa que requiere un importante inmovilizado de capital.

Para solucionar los inconvenientes evidenciados, la tecnología de producción de los derivados de la levadura, nos ha permitido poner a punto un producto específico, constituido al 100% de derivados proteicos de levadura, que exhalta el gusto, confiriendo al vino redondez, prolongación y persistencia.

Este producto llamado **Bâtonnage Body** es un derivado proteico de la levadura con características únicas que, además de mejorar el gusto, aumenta el volumen de los vinos gracias a la presencia de manoproteínas.

Ventajas de **Bâtonnage Body**:

- Hace un vino más aterciopelado, armonioso y con cuerpo
- Evita los riesgos relacionados del contacto prolongado con las lías.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares de levaduras, autolisados de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/hL en vinos blancos.
10-40 g/hL en vinos tintos.

→ FORMA DE EMPLEO

Su adición puede efectuarse antes de la filtración final. Se aconseja realizar test de filtrabilidad antes de someter al vino tratado a la filtración mediante membranas. Disolver en el vino y homogenizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 1 kg neto en caja de 4 kg.
Sacos de 5 kg netos.

