



# BÂTONNAGE Texture 2.0

.....  
Coadyuvante de afinado para la caracterización organoléptica de los vinos  
.....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Una de las prácticas más estudiadas para obtener vinos plenos y armónicos, con un aroma intenso y varietal es el bâtonnage, una técnica enológica que tiene una larga tradición en Borgoña y que consiste en mantener el vino en contacto con las lías de fermentación durante meses, reactivándolos periódicamente mediante una suave agitación.

Este procedimiento permite obtener, lentamente, la lisis de las paredes celulares de la levadura y enriquecer el vino en manoproteínas y otros compuestos que contribuyen a su complejidad gustativa y a la estabilidad químico-física.

Sin embargo, una larga permanencia del vino sobre las lías no está exenta de peligros y posibles desviaciones organolépticas desagradables, como el desarrollo de notas reductivas o aumentos de la acidez volátil. Además, el envejecimiento de los vinos en barricas es una práctica muy laboriosa y costosa que requiere una larga inmovilización de capital.

Para superar los inconvenientes evidenciados, la tecnología de producción de derivados de levadura nos ha permitido desarrollar la serie de productos Bâtonnage, a base en derivados de proteicos de levadura, que mejoran las sensaciones saladas, dando al vino redondez, amplitud gustativa y persistencia.

Dentro de esta serie, **Bâtonnage Texture 2.0** es un producto a base de derivados de levadura diseñado para la exaltación del gusto y aportando dulzor en vinos con estructura media/alta que requieren una mayor amplitud gustativa. **Bâtonnage Texture 2.0** permite que el vino sea más armónico y redondo, evitando al mismo tiempo los riesgos y defectos asociados al contacto prolongado con las lías.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras inactivas.

## → DOSIS DE EMPLEO

Hasta 30 g/hL en vinos blancos. Hasta 40 g/hL en vinos tintos.

## → FORMA DE EMPLEO

Se aconseja la adición a mitad del proceso de afinado. Disolver en vino y homogenizar.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 1 netos en cajas de 4 kg.

Sacos de 5 kg netos.

