

I DERIVATI DI LIEVITO

# PER L'AFFINAMENTO DEL TUO



**PRENDITI CURA DEL  
TUO VINO E DELLA SUA  
EVOLUZIONE NEL TEMPO.  
SCOPRI I PRODOTTI AEB.**

**AEB<sup>®</sup>**

# LA CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA DEI VINI

L'**AFFINAMENTO** È UNA **TAPPA FONDAMENTALE DELL'EVOLUZIONE DEL VINO**, IN QUANTO CONSENTE ALL'ENOLOGO DI METTERE IN RISALTO I PREGI DEL PROPRIO PRODOTTO E DI AUMENTARNE LA STABILITÀ NEL TEMPO.

## IL BÂTONNAGE

Una delle pratiche più studiate per ottenere vini con un gusto corposo e armonico, un profumo intenso e varietale, è il **BÂTONNAGE**. Si tratta di una tecnica enologica che ha una lunga tradizione in Borgogna e che consiste nel mantenere il vino a contatto con le fecce di fermentazione fini per molti mesi, rimettendo in sospensione periodicamente le stesse tramite una blanda agitazione.

Questo procedimento permette di ottenere, lentamente, la lisi delle pareti cellulari del lievito e di arricchire il vino in mannoproteine e altri composti che concorrono alla sua **COMPLESSITÀ GUSTATIVA** e alla **STABILITÀ CHIMICO FISICA**.



Tuttavia **UNA LUNGA PERMANENZA DEL VINO SULLE FECCE NON È ESENTE DA PERICOLI** e da possibili deviazioni organolettiche sgradevoli, come lo sviluppo di sentori di ridotto o rischi microbiologici che portano all'aumento di acidità volatile.

Spesso questa tecnica è legata alla maturazione dei vini in barrique: il legno, scambiando ossigeno, favorisce l'evoluzione del gusto e del bouquet. Chiaramente si tratta di una pratica molto laboriosa.

## MANNOPROTEINE, GOMMA ARABICA E TANNINI ELLAGICI: I VANTAGGI DELL'UTILIZZO SIMULTANEO

Studi approfonditi hanno evidenziato che l'eventuale **utilizzo contemporaneo e bilanciato di mannoproteine, gomma arabica e tannini ellagici** si dimostra molto più efficace dell'impiego dei singoli elementi, apportando importanti benefici:

- ✔ **Maggior morbidezza e corposità**
- ✔ **Stabilizzazione più rapida**
- ✔ **Regolazione ottimale del potenziale Redox nel corso dell'affinamento.**



# PERCHÉ SCEGLIERE I BÂTONNAGE AEB?



- ✓ Gusto del vino più vellutato, armonioso e corposo.
- ✓ Maggior intensità e persistenza aromatica dei vini giovani e mantenimento delle loro caratteristiche nel tempo.
- ✓ Azione protettiva nei confronti delle ossidazioni.
- ✓ Preservazione del colore.
- ✓ Riduzione del rischio legato al contatto prolungato con le fecce.
- ✓ Migliore evoluzione post-fermentativa del vino.
- ✓ Riduzione, fino al 50%, delle dosi di bentonite necessarie per la stabilizzazione proteica.

## LE PROPRIETÀ

I prodotti della linea **BÂTONNAGE di AEB** si distinguono per l'**ELEVATA CAPACITÀ DI RILASCIO DI POLISACCARIDI NEUTRI** provenienti dalle cellule del lievito, che modificano e nobilitano la frazione colloidale dei vini. L'immediata disponibilità dell'intero contenuto cellulare di questi lieviti, e in particolare delle mannoproteine, aumenta gli stimoli tattili sulle mucose della bocca, rendendoli più intensi e conferendo un corpo più ricco, una maggiore ampiezza e volume.

L'aggressività sulle mucose orali, che si riscontra frequentemente nei vini con un'acidità importante o un'astringenza eccessiva, è sempre accompagnata da una carenza di polisaccaridi naturali, che i **BÂTONNAGE AEB** sono in grado di correggere dando origine a **VINI PIÙ MORBIDI E ROTONDI**.

Inoltre, da diverse esperienze sul campo, si evince come quasi tutti gli aromi presenti nel vino siano protetti da colloidali, ossia nella componente maggiormente valorizzata dai **BÂTONNAGE AEB**.

Le proteine e i composti azotati, ceduti dai **BÂTONNAGE**, conferiscono ai vini una **NOTEVOLE PROTEZIONE DALLE OSSIDAZIONI**, consentendo di **SALVAGUARDARE GLI AROMI VARIETALI DEI VINI BIANCHI** e di **PRESERVARE LA MATERIA COLORANTE E GLI AROMI FRUTTATI DEI VINI ROSSI**.

Infine, i **BÂTONNAGE CON TANNINI ELLAGICI** (gli stessi che vengono ceduti dalle barrique), consentono di prevenire la formazione di radicali liberi e il loro effetto ossidante. Ciò, a sua volta, **IMPEDISCE LA COMPARSA DEL GUSTO DI LUCE NEI VINI BIANCHI ED EVITA L'INCREMENTO DELLE TINTE ARANCIATE NEI VINI ROSSI**, ottenendo pertanto vini con un colore più stabile e cromaticamente più gradevole.



# LA LINEA BÂTONNAGE DI AEB

SCOPRI  
LA GAMMA



La scelta oculata del prodotto ideale consentirà all'enologo di ottenere **UNA NOTEVOLE DIVERSIFICAZIONE E UNA PERSONALIZZAZIONE DEI PROPRI PRODOTTI**, mettendo in risalto le caratteristiche più importanti dei vini in fase di affinamento.

PRODOTTO	IMPIEGO IDEALE
Lyse+	<b>Miglioramento del corpo, del gusto e dell'equilibrio ossidoriduttivo</b> Aumenta l'intensità e la persistenza aromatica dei vini e le mantiene nel tempo. Esercita un'azione protettiva nei confronti delle ossidazioni, preserva il colore ed evita i rischi connessi al contatto prolungato con le fecce non ideali. Inoltre riduce fino al 50% le dosi di bentonite necessarie per la stabilizzazione proteica. Il processo di autolisi del lievito è velocizzato grazie alla presenza dell'enzima.
BAT-MANN	<b>Caratterizzazione organolettica</b> Conferisce maggiore ampiezza gustativa a vini strutturati e ammorbidisce le sensazioni gustative dei tannini più astringenti. Esalta il gusto, conferendo dolcezza, rotondità e volume, e contribuendo a migliorare la stabilità tartarica dei vini.
BÂTONNAGE Body	<b>Miglioramento del gusto e del volume</b> Esalta le sensazioni sapide, conferendo rotondità, larghezza gustativa e persistenza grazie alla presenza di polisaccaridi.
BÂTONNAGE Plus 150 KD	<b>Incremento della corposità</b> Dona maggiore persistenza al retrogusto e previene la formazione di tonalità aranciate.
BÂTONNAGE Plus Arome	<b>Esaltazione dell'intensità aromatica</b> Consente di liberare tutto il potenziale terpenico presente nei mosti rendendolo stabile e persistente.
BÂTONNAGE Plus Blanc	<b>Maggiore longevità e profumi nei vini bianchi e rosati</b> Svolge un'azione protettiva nei confronti delle ossidazioni, consentendo di ottenere vini più longevi dai profumi più intensi. Accresce la stabilità proteica, consentendo di ridurre o eliminare l'uso della bentonite.
BÂTONNAGE Plus Élevage	<b>Maggiore corposità e aromaticità</b> Intensifica e anticipa gli effetti positivi della maturazione sulle fecce fini, rendendo i vini più corposi e aromatici. Conferisce un'immediata protezione ossidasica che permette di continuare, senza interruzione, l'azione svolta dalla CO <sub>2</sub> nel corso della fermentazione.
BÂTONNAGE Plus Rondeur	<b>Esaltazione di eleganza e corposità</b> Rende il gusto del vino più vellutato, armonioso e corposo; aumenta l'intensità e la persistenza aromatica dei vini giovani e le mantiene nel tempo; svolge un'azione protettiva nei confronti delle ossidazioni; preserva il colore; evita i rischi connessi al contatto prolungato con le fecce; riduce, fino al 50%, le dosi di bentonite necessarie per la stabilizzazione proteica.
BÂTONNAGE Plus Structure	<b>Maggiore struttura e volume</b> Favorisce un'evoluzione del complesso polifenolico dei vini, porta a una rapida stabilizzazione del colore e permette di attenuare sensibilmente le asperità tanniche.
BÂTONNAGE Texture 2.0	<b>Maggiore ampiezza gustativa</b> Ideale per vini con struttura medio/alta, conferisce armonia e rotondità, evitando allo stesso tempo i rischi e i difetti legati al contatto prolungato con le fecce.
ELEVAGE Glu	<b>Preservazione degli aromi varietali e prevenzione delle riduzioni post-fermentazione alcolica</b> Interviene all'origine dei processi ossidoriduttivi e migliora considerevolmente anche i vini ottenuti con tecnologie di vinificazione più tradizionali, rinforzando il muro protettivo a difesa della fragranza aromatica, della corposità e della pienezza gustativa.
LyseE	<b>Miglioramento del corpo, del gusto e dell'equilibrio ossidoriduttivo</b> Aumenta l'intensità e la persistenza aromatica dei vini e le mantiene nel tempo; svolge inoltre un'azione protettiva nei confronti delle ossidazioni, preserva il colore, evita i rischi connessi al contatto prolungato con le fecce non ideali e riduce fino al 50% le dosi di bentonite necessarie per la stabilizzazione proteica.
SUPER-MANN	<b>Miglioramento della morbidezza e della stabilità</b> Essendo un preparato a base di mannoproteine stabilizza gli aromi, migliora la qualità del perlage, il volume e la stabilità tartarica. Nei vini rossi preserva il colore interagendo con i polifenoli.

**MODALITÀ D'USO:** aggiungere il prodotto al vino nuovo ancora in fermentazione o nella fase di conservazione. Agitare allo scopo di migliorare l'omogeneizzazione del prodotto, fino a raggiungere gli effetti ricercati. Per una buona omogeneizzazione del prodotto, è consigliabile un tempo di contatto di alcuni giorni.



I nostri coadiuvanti di maturazione e affinamento sono privi di OGM e di tutti gli allergeni.



AEB SPA - Via Vittorio Arici, 104  
S. Polo 25134 Brescia  
Tel: +39 030 23071 - info@aeb-group.com

aeb-group.com