


para resaltar la intensidad aromática

Bâtonnage Plus



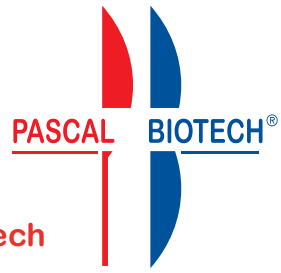
 **AEB**
group

 **PASCAL BIOTECH**[®]

coadyuvantes de afinado de los vinos

Bâtonnage Plus

La caracterización organoléptica de los vinos



La tradición

El afinado es una etapa importantísima en la evolución del vino, ya que permite al enólogo el poder resaltar las cualidades del propio producto y aumentar la estabilidad en el tiempo.

Una de las prácticas más estudiadas para obtener vinos con un gusto complejo y armónico, con un perfume intenso y varietal es el bâtonnage: técnica enológica que tiene una larga tradición en Borgoña y que permite mantener el vino en contacto con las lías de fermentación durante muchos meses, suspendiendo periódicamente las mismas mediante una ligera 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 influyen en su complejidad gustativa y en la estabilidad físico-química.

Una larga permanencia del vino con las lías no está exenta de peligros y de posibles desviaciones organolépticas desagradables, como el desarrollo de sensaciones de reducido o aumentos de acidez volátil. Además la maduración de los vinos en barricas es una práctica muy laboriosa y en consecuencia costosa y que comporta una prolongada inmovilización.

La innovación Pascal Biotech

Inspirándose en esta tradición **Pascal Biotech** ha puesto a punto una moderna línea de coadyuvantes de maduración y afinado de los vinos, llamada **BÂTONNAGE PLUS®**, que hace inmediatamente disponible los contenidos nobles de la célula en forma de paredes celulares de levadura con elevado contenido en manoproteínas.

Además la investigación de **Pascal Biotech** ha evidenciado que el eventual empleo contemporáneo y equilibrado de las manoproteínas, de la goma arábiga y de los taninos elágicos se muestra mucho más eficaz que su empleo por separado: otorga mayor suavidad y cuerpo, permite obtener de forma más rápida la estabilidad, regula de forma ideal el potencial redox en el transcurso del afinado.

La selección de un **BÂTONNAGE PLUS®**, respecto a otro, permitirá al enólogo obtener una mayor diversificación y una personalización de los propios productos, haciendo resaltar las características más cualificadas de los vinos en fase de afinado.



coadyuvantes de afinado de los vinos

Propiedades

Las numerosas y excepcionales propiedades de la línea **BÂTONNAGE PLUS®** son debidas sobretudo a su capacidad de otorgar elevadas cantidades de polisacáridos neutros procedentes de la célula de la levadura, que modifican y mejoran la fracción coloidal de los vinos. La inmediata disponibilidad del contenido celular de estas levaduras (en particular de las manoproteínas), incrementa la sensación táctil de las papilas gustativas, confiriendo más intensidad y otorgando a los vinos un cuerpo más rico, una mayor amplitud y volumen.

La agresividad sobre el paladar, que se encuentra frecuentemente en los vinos con acidez o una aspereza excesiva, esta siempre acompañada de una carencia de la estructura coloidal que el **BÂTONNAGE PLUS®** corrige creando vinos más untuosos y redondos.

Numerosas experiencias permiten deducir que casi todos los aromas presentes en el vino están "encapsulados" en los coloides, es decir en los componentes que los **BÂTONNAGE PLUS®** ceden al vino.

Las proteínas y los compuestos nitrogenados, cedidos por **BÂTONNAGE PLUS®**, otorgan a los vinos una notable protección frente a las oxidaciones, permitiendo mantener los aromas varietales de los vinos blancos y preservar la materia colorante y los aromas afrutados de los vinos tintos.

En algunos **BÂTONNAGE PLUS®**, la presencia de taninos elágicos, los mismos que ceden las barricas, previene la formación de radicales libres y de su devastador efecto oxidante. Esto impide la aparición del gusto de luz en los vinos blancos y evita el incremento de los tonos anaranjados en los vinos tintos, obteniendo con ello vinos con un color más estable y cromáticamente más agradables.

Los aspectos teóricos de la línea

BÂTONNAGE® PLUS

Confiere al vino un gusto más aterciopelado, armonioso y con cuerpo

Aumenta la intensidad y la persistencia aromática de los vinos jóvenes y los mantiene en el tiempo

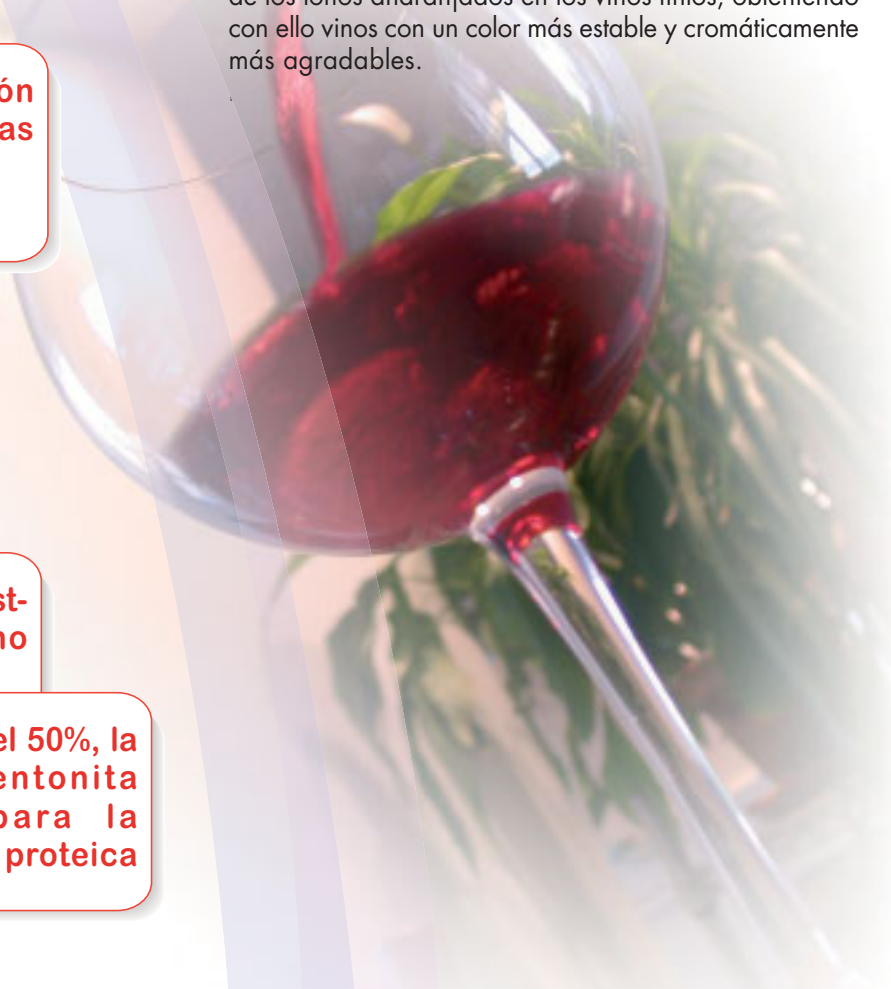
Desarrolla una acción protectora frente a las oxidaciones

Preserva el color

Evita los riesgos que comporta el contacto prolongado con las lías

Mejora la evolución post-fermentativa del vino

Reduce hasta el 50%, la dosis de bentonita necesaria para la estabilización proteica



LA LINEA BATONNAGE PLUS®

| PRODUCTO | ESPECIALMENTE INDICADO | DOSIS DE EMPLEO g/hL |
|---|--|----------------------|
| Bâtonnage®Plus | En el transcurso del afinado de los vinos Determina una mejor armonía del gusto de los vinos tratados, también en ausencia de lias de fermentación, haciendo posible una mayor versatilidad del proceso productivo. Previene la formación de mercaptanos y de olores anómalos que pueden derivar de ellos. | 45 |
| Bâtonnage®Plus <i>Elevage</i> | Durante la crianza sobre lias Identifica y anticipa los efectos positivos de la crianza sobre lias finas, creando vinos con más cuerpo y armonía. Confiere al vino una inmediata protección oxidásica, que permite continuar, sin interrupciones, la acción desarrollada por el CO ₂ en el transcurso de la fermentación. | 40 |
| Bâtonnage®Plus <i>Structure</i> | Vinos tintos con estructura Confiere estructura y volumen a los vinos. Favorece una evolución del complejo polifenólico del vino. Conlleva a una rápida estabilización del color y a un atenuamiento de las asperezas tánicas. | 55 |
| Bâtonnage®Plus <i>Blanc</i> | Vinos blancos y rosados Desarrolla una acción protectora frente a las oxidaciones, permitiendo obtener vinos con una vida más prolongada y con un perfume más intenso. Incrementa la estabilidad proteica, permitiendo reducir o eliminar el empleo de bentonitas. | 55 |
| Bâtonnage®Plus <i>Rouge</i> | Vinos tintos de rápida rotación Permite la formación de complejos colorantes estables y cromáticamente agradables. Aumenta la intensidad y la persistencia aromática de los vinos jóvenes. | 70 |
| Bâtonnage®Plus <i>150KD</i> | Para obtener vinos con más cuerpo Ideal para dar mayor persistencia al volumen en boca y prevenir la formación de tonalidades anaranjadas. | 40 |
| Bâtonnage®Plus <i>Arôme</i> | Para resaltar la intensidad aromática Permite liberar todo el potencial terpenico extraído en los mostos y mantenerlo estable y persistente. | 40 |



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campanyà, 13
08755-Castellbisbal (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com



MODO DE EMPLEO

Adicionar el producto al vino rama, aún en fermentación, en fase de afinado o conservación. Remontar con la finalidad de mejorar la homogenización del producto, hasta obtener los efectos deseados. Para una buena integración del producto, es aconsejable un tiempo de contacto de algunos días.

No OGM. Para uso enológico
Conforme CE



Confección Sacos de 5 kg
Sacos de 20 kg

