

BÂTONNAGE Body

Zušľachtuje senzorické vnemy vína

Zrenie je fundamentálnym štádiom vývoja vína, pretože umožňuje vinárovi zvýrazniť kvalitu vlastného vína a zvýšiť jeho dlhodobú stabilitu. Jednou z najštudovanejších praktík na dosiahnutie vín s plným telom, harmóniou a intenzívnou arómou je bâtonnage – enologický postup s dlhou tradíciou najmä v Burgundsku, ktorého princípom je niekoľkokomesačné ležanie vína v kontakte s kvasničnými kalmi a periodické rozsuspendovanie kalov v podobe jemného miešania. Tento proces umožňuje pomalé dosiahnutie lýzy kvasničných buniek a obohatenie vína manoproteínmi a ďalšími látkami, ktoré prispievajú ku komplexnosti jeho chuti a jeho fyzikálnochemickej stabilite.

Dlhodobé ležanie vína na kaloch však nie je úplne bez rizika. Môžu sa vyskytnúť rôzne nepríjemné senzorické zmeny, ako napríklad rozvoj reduktívnych tónov či nárast koncentrácie prchavých kyselín.

V konečnom dôsledku, aj vyzrievanie vína v barikoch je veľmi prácne a drahé a prináša dlhodobé zmrazenie investícií. Aby bolo možné vyššie spomenuté prekážky zvládnuť, výrobná technológia kvasinkových derivátov dovolila vyvinúť špecifický produkt zložený zo 100 % kvasničných proteínových derivátov, ktoré zlepšujú chuťový vnem a dodávajú vínam guľatosť, plnosť chuti a perzistenciu. Tento produkt, nazvaný BÂTONNAGE Body, je kvasinkový proteínový derivát s unikátnymi vlastnosťami. Popri vylepšení chuti, zlepšuje tiež telo vína, a to vďaka prítomnosti manoproteínov.

ZLOŽENIE

Bunkové steny kvasiniek, autolizáty kvasiniek, manoproteíny

DÁVKOVANIE

Do 30 g/hl pre biele vína.

Do 60 g/hl pre červené vína.

NÁVOD NA POUŽITIE

Výrobok možno pridávať pred poslednou filtráciou, pretože významne neovplyvňuje index filtrovateľnosti.

Rozpustite vo víne a homogenizujte.

Výhody BÂTONNAGE Body robí vína zamatovými, harmonickými a zvyšuje ich plnosť. Nehrozí žiadne riziko spojené s dlhodobým ležaním na kaloch.

SKLADOVANIE

Na suchom a chladnom mieste bez priameho slnečného svitu.

BALENIE

5 kg vrece

0,5 kg vrecko v 10 kg kartóne

KÓD	5857	3593
BALENIE	P0,5	S5



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400