

## BÂTONNAGE Plus Élevage

**Prípravok určený na ochranu pred oxidáciou a na zmohtnenie chuti a arómy vína hneď po fermentácii**

Zrenie je štádiom vývoja vína, kedy 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 niekoľkomesačné ležanie vína v kontakte s kvasničnými kalmi a periodické rozsuspendovanie kalov v podobe jemného miešania. Tento proces umožňuje pomalé dosiahnutie rozkladu 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.

BÂTONNAGE Plus Élevage je preparátom na báze kvasinkových bunkových stien a aminokyselín, ktoré okrem odovzdávania vysokého množstva manoproteínov, poskytujú vínam okamžitú ochranu pred oxidáciou. Tento prípravok zintenzívňuje pozitívne účinky procesu zušľachťovania vína tzv. SUR-LIE ležaním na jemných kvasničných kaloch, zvyšuje telnatosť a harmóniu vín. Aplikuje sa na konci alkoholového kvasenia a umožňuje udržať vína bez SO<sub>2</sub> s dokonalou antioxidačnou stabilitou.

Takýmto spôsobom zabezpečuje vínam vyššiu aromatickú typicky odrodovú intenzitu.

Použitím prípravku BÂTONNAGE Plus Élevage sa zabráňuje vytváraniu merkaptánov ktoré sú príčinou anomálnych pachov a tak sú vo víne chránené typické aromatické znaky spracovávanej odrody; zušľachťovaním vône sa pozitívne a homogénne dotvára celkový aromatický charakter finálneho produktu.

U vín upravovaných prípravkom BÂTONNAGE Plus Élevage je farba vína stabilnejšia, menej náchylná na produkciu hnedých alebo ružových farebných odtieňov. Vína upravované prípravkom BÂTONNAGE Plus Élevage majú jemnú zamatovú chuť, je cítiť výraznejšiu objemnosť danú prítomnosťou manoproteínov.

### ZLOŽENIE

Bunkové steny kvasiniek.

### DÁVKOVANIE

40g / hl. Víno stočiť z kalov minimálne mesiac pred plánovanou filtráciou.

### NÁVOD NA POUŽITIE

Pridajte do vína pri konci fermentácie alebo hneď pri prvej stáčke vína z hrubých kvasníc. Premiešavajte pravidelne.

### SKLADOVANIE

Na suchom a chladnom mieste bez priameho slnečného svitu.

### BALENIE

5kg vrece.  
20kg vrece.

### BALENIE

KÓD	1284	0421
BALENIE	S5	S20



#### 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