

## **BÂTONNAGE Texture 2.0**

### **Zušľachťuje senzorické vnemy vína**

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 niekoľkokomesačné 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.

V konečnom dôsledku, aj vyzrievanie vína v barikových sudoch 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 % kvasinkových proteínových derivátov, ktoré zlepšujú chuťový vnem a dodávajú vínam guľatosť, plnosť chuti a perzistenciu.

V rámci tejto série je BÂTONNAGE Texture 2.0 produkt založený na kvasinkových derivátoch, určený na zvýšenie plnosti a sladkého vnemu vín so strednou až vysokou štruktúrou, vyžadujúcich vyššiu amplitúdu chutí. BÂTONNAGE Texture 2.0 robí víno harmonickejšim a dodáva guľatosť, čím sa zároveň zabráni rizikám a chybám spojeným s dlhotrvajúcim kontaktom s kalmi.

#### **ZLOŽENIE**

Inaktivované kvasinkové deriváty

#### **DÁVKOVANIE**

Do 30 g/hl pre biele vína.

Do 40 g/hl pre červené vína.

#### **NÁVOD NA POUŽITIE**

Ideálny čas na pridanie je počas vyzrievania vína.

Rozpusťte vo víne a homogenizujte.

#### **BALENIE**

5 kg vreće

1 kg vrečko v 4 kg kartóne

<b>KÓD</b>	5383	5384
<b>BALENIE</b>	P1 ST4	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