

BATONTANK

IST DIE AUTOMATISCHE BÂTONNAGE-DREHSCHAUFEL FÜR FEINTRUB VON 20 BIS 300 HL

Die **Bâtonnage** ist eine fortschrittliche Technik, die den Feintrub der Weine, der während der Gärung erzeugt wird und ausschließlich aus toten Hefen besteht, verwendet. Mit dieser Technik, die das häufige Schweben dieses Feintrubs vorsieht, nutzt man die enzymatische Wirkung, um die Lysis der Zelle der Hefen zu erhalten.

Das regelmäßige Schweben des Feintrubs ist ein grundlegender Aspekt, um die maximale Zufuhr der gewünschten Substanzen zu erhalten; außerdem wird so die Gefahr des Auftretens von Reduktionsphänomenen beseitigt, die zu einer statischen Sedimentation des Trubs führen könnte. Die Zerstörung der Zellen der Hefe, und insbesondere die der Zellwand, fördert die Freisetzung von Polysacchariden, im vorliegenden Fall Mannoproteinen, die den Geschmack des Weins voller und runder machen und gleichzeitig aktiv zur Stabilität des Produkts beitragen und dadurch die Verwendung von Klärmitteln und Stabilisatoren begrenzen. Aber nicht nur; in der Tat werden auch andere Verbindungen freigesetzt: die einen machen den Geschmack fruchtiger und blumiger, die anderen erhöhen die die Langlebigkeit.

Mit einer angemessenen Technologie und einer sehr einfachen Verwaltung ist es also möglich, das in unserem Wein innewohnende Erbe bestmöglich zu nutzen, um seine Qualität und seinen Genuss zu verbessern.

Mit Batontank ist es möglich, die gärende Mostmasse während der Gärungsphase zu homogenisieren und so die Bildung von Schichten mit unterschiedlichen Temperaturen im Gärbehälter zu vermeiden. Dies ist sehr wichtig für die richtige, vollständige und kontinuierliche Kontrolle der festgelegten Temperatur und sehr bequem, um die Masse vor jeder Entnahme, jedem Umfüllen oder Mischen von verschiedenen Weinen zu vereinheitlichen.

Batontank, Albrigi-Lösung für Bâtonnage

