

## BATONTANK

容量20HL至300HL的酒泥自动搅桶

搅桶是一种利用在发酵过程中产生，由死酵母组成的“酒泥”的尖端技术。此操作可以使得这些沉积频繁处于悬浮状态，利用酶的作用使得酵母细胞裂解。

“酒泥”定期性悬浮是一个重要方面，用以获得最多的所需物质；此外，这样做也可以避免酒渣本身出现静态沉淀及还原现象发生的风险。酵母细胞的裂解，特别是细胞壁的裂解有利于多糖的释放，其中甘露糖蛋白可以增加葡萄酒的饱和及圆润感，同时无需使用澄清剂和稳定剂的情况下，有效促进葡萄酒本身的稳定性。不仅如此，事实上，裂解中也会释放其它化合物：可以增加水果香和花香的化合物，及其它可以增加葡萄酒寿命的化合物。

因此，凭借适当的技术及非常简单的管理，便可以充分利用我们葡萄酒的内在资源，进而提供其质量和愉悦感。

使用Batontank自动搅桶可以在发酵过程中保持葡萄汁均匀，避免发酵罐中出现不同温度的分层。这对于全面持续及正确地控制恒定温度非常重要，另外也非常便于在采样、换桶或是与不同葡萄酒混合之前使葡萄汁标准化。

## BATONTANK

