

BATONTANK

ES EL BASTONADOR AUTOMÁTICO PARA LÍAS FINAS DE HL 20 A HL 300

El Bâtonnage (Bastoneo) es una técnica de vanguardia que utiliza las lías finas de los vinos, producidas durante la fermentación, compuesta exclusivamente por levaduras muertas. Con esta práctica, que prevé la puesta en suspensión frecuente de estas lías, se aprovecha la acción enzimática para obtener la lisis de la célula de las levaduras.

La puesta en suspensión periódica de las "lías finas" es un aspecto fundamental, con el fin de obtener el máximo aporte de las sustancias deseadas; además de esta manera se elimina el riesgo de la aparición de fenómenos de reducción, que podrían aparecer con la sedimentación estática de las lías mismas. La degradación de la célula de la levadura, y en particular la de la pared celular, favorece la liberación de polisacáridos, en particular manoproteínas, que aumentan en el vino la sensación de plenitud y redondez y, al mismo tiempo, contribuyen activamente a la estabilidad del producto en cuestión, limitando el uso de clarificantes y estabilizantes. Pero esto no es todo; en efecto se liberan también otros compuestos: algunos incrementan la sensación afrutada y floral, otros aumentan la longevidad.

Con una tecnología apropiada y una gestión muy simple, es posible entonces aprovechar al máximo el patrimonio intrínseco de nuestro vino, con el objetivo de elevar su calidad y amenidad.

Con Batontank es posible durante la fase de fermentación homogeneizar la masa de mosto en fermentación evitando de esta manera estratificaciones de las temperaturas diferentes en el fermentador muy importante para tener el control justo, total y continuo de la temperatura establecida como así también muy cómodo para unificar la masa antes de realizar cualquier toma o trasiego o mix con vinos diferentes.

Batontank, solución Albrigi para bâtonnage

