

БАТОТАНК

АВТОМАТИЧЕСКИЙ АППАРАТ ДЛЯ БАТОНАЖА ДЛЯ МЕЛКОГО ОСАДКА ОТ 20гл ДО 300гл

Батонаж Этот новейший метод использует мелкие частички осадка вина, образующегося в результате ферментации и состоящего исключительно из неактивных дрожжей. Этот метод состоит в частом поднятии со дна такого осадка, и благодаря энзиматическому действию позволяет добиться распада дрожжевой клетки. Периодическое поднятие со дна "мелкого осадка" является основополагающим фактором для получения максимального количества желаемых веществ. Кроме того, таким образом устраняется риск возникновения восстановительных процессов, которые могут возникнуть при статичном отложении осадка. Разрушение дрожжевой клетки, а именно клеточной стенки, способствует выделению полисахаридов, а в данном случае маннобелков, которые увеличивают в вине ощущение полноты и округлости и в то же время активно способствуют стабилизации продукта, ограничивая тем самым использование осветлителей и стабилизаторов. Но не только, на самом деле, кроме этого вырабатываются и другие вещества: некоторые из них усиливают фруктовые и цветочные ощущения, а другие способствуют долголетию вина. При помощи подходящей технологии и очень простых операций можно наилучшим образом использовать истинное достояние нашего вина, чтобы повисить его качество и придать приятный вкус.

Батотанк даёт возможность на стадии ферментации гомогенизировать сусло во избежание образования наслаиваний с разными температурами в бродильном аппарате. Это очень важно, чтобы постоянно правильно полностью контролировать установленную температуру, а также очень удобно для того, чтобы превращать сусло в однородную массу прежде чем брать на анализ вино, переливать или смешивать с другими винами.

Батотанк, завод Альбриджи для батонажа

