

BATONTANK

IL S'AGIT DU BATONNAGE AUTOMATIQUE POUR LIES de 20 HL A 300 HL

Le **Bâtonnage** est une technique avant-gardiste utilisant la "lie fine" des vins produite durant la fermentation, composée exclusivement des levures mortes. Ce système qui prévoit la fréquente mise en suspension de ces lies exploite l'action enzymatique pour obtenir la lyse de la cellule de la levure.

La mise en suspension périodique de la "lie fine" est un aspect fondamental pour obtenir l'apport maximum des substances souhaitées. En outre, de cette manière, le risque de naissance des phénomènes de réduction (pouvant apparaître avec la sédimentation tactique de la lie même) est éliminé. La démolition de la cellule de la levure et spécifiquement celle de la paroi cellulaire favorise la libération des polysaccharides en particulier, mannoprotéines, qui augmentent dans le vin l'impression de plénitude et rotondité et, ils contribuent activement en même temps à la stabilité du produit même, en limitant l'utilisation des clarifiants et stabilisants. Et ce n'est pas tout ; en effet, d'autres composés sont également libérés : les uns augmentent l'expression fruitée et florale, tandis que les autres augmentent la longévité.

Grâce à une technologie spéciale et à une gestion très simple, il est donc possible exploiter au mieux le patrimoine intrinsèque du vin afin d'élever la qualité ainsi que l'agrément.

Durant la phase de fermentation, Batontank permet de maintenir l'homogénéité en évitant ainsi les stratifications des températures diverses dans la cuve de fermentation ; très important pour avoir le contrôle juste, total et continu de la température établie ; très pratique pour unifier la masse avant tout prélèvement, soutirage ou mélange avec d'autres vins.

Batontank, la solution d'Albrigi pour bâtonnage

