

BATONTANK

É O TANQUE AUTOMÁTICO DE BÂTONNAGE PARA BORRAS, DE 20 HL A 300 HL

o **Bâtonnage** é uma técnica de vanguarda que utiliza a "borra fina" dos vinhos, produzida durante a fermentação, composta exclusivamente por leveduras mortas. Com esta prática, que conta com a frequente colocação em suspensão da borra, desfruta a ação enzimática para obter a autólise da célula das leveduras.

A colocação em suspensão periódica da "borra fina" é um aspecto fundamental para a obtenção da máxima produção das substâncias desejadas; além disso, desse modo elimina-se o risco de ocorrência de fenómenos de redução que poderiam manifestar-se com a sedimentação estática da borra. O rompimento da célula da levedura, e principalmente da respetiva parede celular, favorece a liberação de polissacarídeos sob a forma de manoproteínas, que aumentam no vinho a sensação de plenitude e suavidade e, ao mesmo tempo, contribuem ativamente para a estabilidade do produto, com a consequente redução do uso de clarificantes e estabilizantes. Mas isso não é tudo; de fato, são liberados também outros compostos: alguns que aumentam a sensação do frutado e do floral, e outros que proporcionam maior longevidade.

Com uma tecnologia apropriada e uma gestão muito simples é possível desfrutar ao máximo o património intrínseco do seu vinho, a fim de melhorar a qualidade e agradabilidade.

Com Batontank é possível, durante a fase de fermentação, homogeneizar a massa do mosto em fermentação para evitar estratificações com temperaturas diferentes no fermentador, o que é muito importante para obter o controlo correto, total e contínuo da temperatura estabelecida, e também muito apropriado para unificar a massa antes de efetuar qualquer retirada ou trasfega, ou ainda, misturas com vinhos diferentes.

Batontank, a solução Albrigi para bâtonnage

