

BATONTANK

È IL BATONATORE AUTOMATICO PER FECCE FINI DA HL 20 A HL 300

Il **Bâtonnage** è una tecnica all'avanguardia che utilizza la "feccia fine" dei vini, prodotta durante la fermentazione, composta esclusivamente da lieviti morti. Con questa pratica, che prevede la messa in sospensione frequente di tale feccia, si sfrutta l'azione enzimatica per ottenere la lisi della cellula dei lieviti.

La periodica messa in sospensione della "feccia fine" è un aspetto fondamentale, al fine di ottenere il massimo apporto delle sostanze desiderate; inoltre così facendo si elimina il rischio della insorgenza di fenomeni di riduzione, che potrebbero comparire con la sedimentazione statica della feccia stessa. La demolizione della cellula del lievito, ed in particolare quella della parete cellulare, favorisce la liberazione di polisaccaridi, nella fattispecie mannoproteine, che aumentano nel vino la sensazione di pienezza e rotondità e, nel contempo, contribuiscono attivamente alla stabilità del prodotto stesso, limitando l'uso di chiarificanti e stabilizzanti. Ma non solo; infatti vengono liberati anche altri composti: gli uni che vanno a incrementare la sensazione del fruttato e del floreale, gli altri che aumentano la longevità.

Con una appropriata tecnologia ed una gestione molto semplice, è quindi possibile sfruttare al meglio il patrimonio intrinseco del nostro vino, al fine di elevarne la qualità e la piacevolezza.

Con Batontank è possibile durante la fase di fermentazione omogeneizzare la massa di mosto in fermentazione evitando così stratificazioni delle temperature diverse nel fermentatore molto importante per avere il controllo giusto, totale e continuo della temperatura stabilita nonché molto comodo per unificare la massa prima di fare qualsiasi prelievo o travaso o mix con vini diversi.

Batontank, l'impianto di Albrigi per il bâtonnage

