

## BATONTANK

### E' 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 ad 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.



Scheda Tecnica Dott. Armando Vesco

Cell. 335-6281587

Fax 045-7612407

e-mail: [vescost@libero.it](mailto:vescost@libero.it)

# BATONTANK

## SERBATOIO FERMENTATORE E BATONATORE AUTOMATICO

**BATONTANK È UN SISTEMA INNOVATIVO PER FARE IL BÂTONNAGE E ALTRE OPERAZIONI IN CANTINA CHE RISPARMIA TEMPO ED ENERGIA A CHI LO USA.**

Batontank è un serbatoio, fermentatore e batonatore con un sistema brevettato di pala rotante posta sul fondo che facendola funzionare ad intervalli o quando serve compie queste operazioni facendo risparmiare parecchio tempo ed energia al cantiniere; inoltre aiuta di molto e semplifica tutte le operazioni che si fanno in cantina tutti i giorni.

Ideale per:

- A. rendere omogenea la temperatura dei mosti in fermentazione (rotazione continua o 5 minuti di rotazione della pala ogni 30 minuti)
- B. utilizzando l'intercapedine TERMOSTAR o SUPERSTAR si riduce di molto il tempo di raffreddamento dei mosti appena prodotti (3 minuti di rotazione della pala ogni 10 minuti)
- C. creare velocemente in fase di raffreddamento una massa omogenea a temperatura di +4°C dei mosti per fare la defecazione o la chiarifica a freddo molto velocemente (agitare durante la fase di raffreddamento) e fermare la pala a temperatura raggiunta
- D. fare dei blend di vari tipi di vini combinando fra loro le masse di vini differenti omogeneizzandoli velocemente (pala che agita un'ora)
- E. disciogliere velocemente senza usare le pompe esterne mobili i prodotti chimici nel vino o nel mosto (mezz'ora di rotazione della pala)
- F. creare la massa omogenea di mosto o di vino prima di fare un prelievo di campionatura (un quarto d'ora di rotazione), riducendo così la stratificazione o la separazione del vino
- G. ridurre i tempi di refrigerazione in caso di stabilizzazione tartarica (la pala funziona solo durante la refrigerazione) e fermare a temperatura raggiunta
- H. mettere in sospensione le fecce nobili, o fecce fini, durante la fase di affinamento e di stoccaggio dei vini, programmando la rotazione della pala per un periodo da 6 mesi a 12-24 mesi; in questo caso la pala di bâtonnage funziona ogni giorno con tempo programmabile per il primo mese, due volte alla settimana per i 6 mesi successivi, e una volta alla settimana per i mesi oltre i sei mesi
- I. scarico delle fecce ad ogni travaso dei mosti dopo la fermentazione o durante la fase di stoccaggio dopo la fermentazione la pala rotante aiuta molto il cantiniere durante la fase di lavaggio o pulizia o meglio di scarico delle fecce dense o fecce negative e la loro estrazione dal fondo del fermentatore
- J. ne risulta che con il serbatoio Batontank si possono fare molteplici operazioni che aiutano il lavoro del cantiniere o dell'enologo nella ricerca del miglioramento del prodotto e con grande risparmio di manodopera, energia termica e tempo

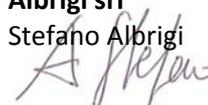
NOTA: la velocità di rotazione e gli impulsi di rotazione come PAUSA/LAVORO sono regolabili a piacere nel tempo.

## BÂTONNAGE e KIT

*L'appendice è brevettata ed è un accessorio che sta avendo molto successo*

- APPENDICE per fare il BÂTONNAGE con i fermentatori per ROSSI, usare la pala di estrazione delle vinacce dei fermentatori NOSTRI e della CONCORRENZA.
- La ditta Albrigi ha brevettato un sistema APPENDICE da applicare sulla pala di estrazione delle vinacce dei suoi fermentatori e anche a quelli delle ditte concorrenti.

Albrigi srl  
Stefano Albrigi



### **IMPORTANTE:**

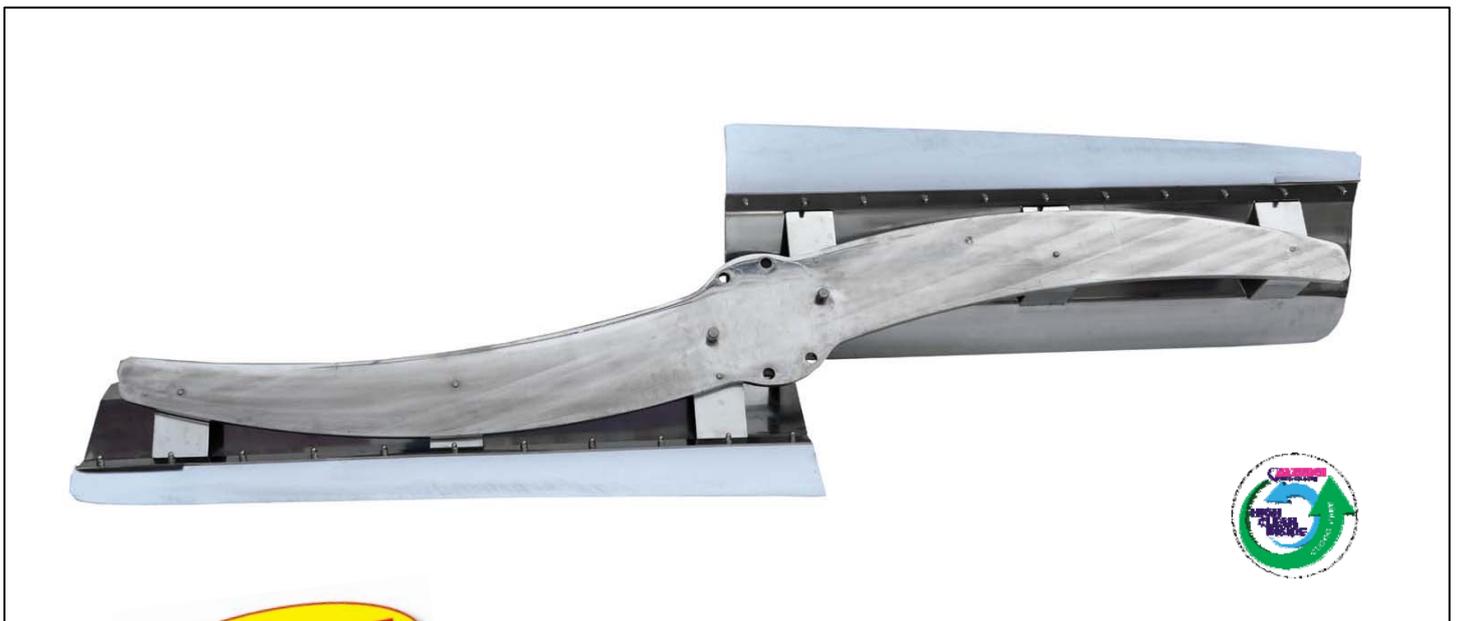
Per fare il preventivo della APPENDICE DI BÂTONNAGE ci servono:

- A. 6 foto in varie posizioni per avere le immagini precise della forma della pala (varie posizioni)
- B. le misure precise della pala (meglio il disegno)
- C. il  $\emptyset$  esatto del serbatoio e la sua altezza e capacità
- D. il disegno preciso del fondo (piano o conico)
- E. tutte le informazioni sul motore (velocità o tipo di riduttore)



**BÂTONNAGE**





**BÂTONNAGE**







