

# BATONNAGE PLUS 20 KD® et 150 KD®

**Ecorces de levures pour l'élevage des vins,**  
riches en polysaccharides et composés azotés de poids moléculaire moyen :  
de 20 kDalton (**20 KD®**) ou de 150 kDalton (**150 KD®**)  
**pour des vins plus amples et plus complexes**

## Objectifs

L'enrichissement des vins par ces préparations donnent des résultats analogues à ceux obtenus par un élevage traditionnel sur lies de levures :

- par leur effet d'adsorption, les parois levuriennes aident à la clarification du vin en éliminant les tanins les plus agressifs ; elles permettent aussi de préserver la fraîcheur aromatique en fixant les quinones responsables de l'évolution oxydative des vins,
- les composés azotés de faible masse moléculaire fixent préférentiellement l'oxygène et confèrent au vin une certaine résistance à l'oxydation ; ils permettent de préserver le fruit et la fraîcheur de la couleur sur de très longues périodes,
- Les polysaccharides levuriens apportent aux vins rouges souplesse et rondeur, aux blancs et rosés gras, complexité et persistance aromatique.

## **BATONNAGE PLUS :**

- **20 KD®** permet de souligner la complexité originelle des vins et favorise leur protection oxydasique,
- **150 KD®** libère en peu de temps une quantité de polysaccharides supérieure à celle obtenue en plusieurs mois d'élevage sur lies fraîches, prévient la formation de teintes orangées lors du vieillissement et couvre les éventuelles notes amères.

Propriétés des polysaccharides  
à poids moléculaire 20 kDalton

"Type <b>Bâtonnage Plus</b> <b>20 KD</b> "	
Effet volume	+++
Action anti-oxydante	+++++
Capacité clarifiante	+

Propriétés des polysaccharides  
à poids moléculaire 150 kDalton

"Type <b>Bâtonnage Plus</b> <b>150 KD</b> "	
Effet volume	+++++
Action anti-oxydante	+++
Capacité clarifiante	++

### **Sur vins rouges à la dose de 40 g/hl :**

Apport de volume, souplesse, fraîcheur et persistance aromatique

### **Sur les rosés à une dose comprise entre 15 et 30 g/hl :**

Stabilisation de la couleur, apport de sucrosité et de longueur, préservation de la fraîcheur et du fruité initial

### **Sur vins blancs à une dose comprise entre 15 et 30 g/hl :**

Gommage des tanins verts et astringents, apport de gras, fraîcheur, finesse et persistance aromatique

## **Protocole d'essai disponible sur simple demande**

Après traitement, laisser les échantillons **pendant une semaine minimum** et procéder à la dégustation.