



BAT-MANN

.....
 Weinbehandlungsmittel zur Verbesserung der geschmacklichen
 Eigenschaften des Weines



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Eine der bewährtesten Methoden zur Erzielung voluminöser und harmonischer Weine mit intensiven und sortentypischen Aromen ist die Batônage, ein önologisches Verfahren, das auf eine lange Tradition im Burgund zurück blickt. Es beruht auf dem Vorgang, die Weine für mehrere Monate auf der Feinhefe zu belassen und diese in regelmäßigen Abständen schonend aufzurühren. Dies resultiert in einer stetigen Hefezellwandautolyse und einer Anreicherung des Weins mit Mannoproteinen und anderen organischen Stoffen, die zur Geschmackskomplexität und zur chemisch-physikalischen Stabilität des Weines beitragen. Eine längere Lagerung auf der Feinhefe birgt allerdings auch Nachteile und eventuell unerwünschte organoleptische Abweichungen wie beispielsweise reduktive Noten und einen Anstieg von flüchtiger Säure. Auch stellt die Lagerung der Weine in Barriques einen intensiven und teuren Prozess dar, der wirtschaftliche Investitionen erforderlich macht.

Um diese Aspekte zu minimieren, ist es uns im Rahmen unserer Entwicklungen im Bereich der Hefederivate gelungen, eine Serie von speziellen, aus 100%-Hefeeiweißderivaten bestehende Produkten zu entwickeln, welche aromatische Noten hervorheben und dem Wein Fülle, Geschmacksvielfalt und Nachhaltigkeit geben

Bat-Mann ist ein Produkt aus Hefederivaten und Mannoproteinen zur Steigerung des Aromas, Verstärkung von Schmelz, Abrundung und Fülle. Es trägt ebenfalls zur Weinsteinstabilität bei. **Bat-Mann** ist besonders geeignet, strukturierten Weinen kräftigeren Geschmack zu verleihen, es rundet die geschmacklichen Eindrücke der adstringentesten Tannine ab.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Inaktivierte Hefen, Hefemannoproteine.

→ DOSIERUNG

Bis zu 30 g/hL in Weißweinen. Bis zu 40 g/hL in Rotweinen.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Es wird eine Zugabe zur Halbzeit des Weinausbaus empfohlen. Im Wein auflösen und mischen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Licht und Hitze schützen.

4 x 1 kg Beutel.

5 kg Säcke.

