

Testimonio:



¡Ahora puedo remover las lías mientras duermo gracias al Bâtonneur™! Esta solución, automatizada y unida a un motor de agitación de lías, me permite poner nuevamente en suspensión las lías de una forma rápida y menos violenta que la utilizada con los métodos tradicionales.

Donald Wirz, Winemaker, Delicato Family Vineyards



BATONNEUR™

SUS LÍAS LO SORPRENDERÁN

BATONNEUR™

NUESTRAS SOLUCIONES:

Modelo	Volumen máx. cuba	Especificidad
BT XS	300 hL	Portátil; 15 kg; 180*420 mm; 200 r. p. m., Potencia del motor: 0.22 kW
BT XL	2500 hL	Velocidad de rotación ajustable de 15 a 60 r. p. m.; 50 kg; 860*1060 mm; Potencia del motor: 2 kW
BT XL mutualizado	2500 hL	BT XL con una sola caja de control para controlar todos los BT XL



Para obtener un perfil de vino adaptado a sus necesidades, combine su Bâtonneur™ con las excelentes maderas enológicas de la gama BOISE® France.

DESIGN YOUR WINE



VIVELYS CHILE

Camino a Zapallar Km 3.1 - Lote 16 Casilla 207 - Curicó - Chile Tel: +56 9 78 07 05 06 ·
Fax: +56 75 319 687 · chile@vivelys.com www.vivelys.com

TERRENEVE.COM



BATONNEUR™

SUS LÍAS LO SORPRENDERÁN



Mejore sus vinos con elegancia gracias a las lías y proteja el potencial aromático de sus vinos

- **Protección de los vinos contra la evolución oxidativa:** la resuspensión de las lías limita la presencia de oxígeno disuelto responsable de la evolución precoz de un vino.
- **El Batonneur™** ofrece una solución de protección del vino y asegura la crianza
- **Más redondez sin pérdida de aroma:**
 - La agitación constante aumenta la extracción de un 30 % más de polisacáridos.
 - Aumento del medio de boca
 - El Batonneur™ asegura una resuspensión delicada sin pérdida de CO₂, conservando así todos los aromas del vino.



Recree el efecto de la crianza sobre lías en las cubas:

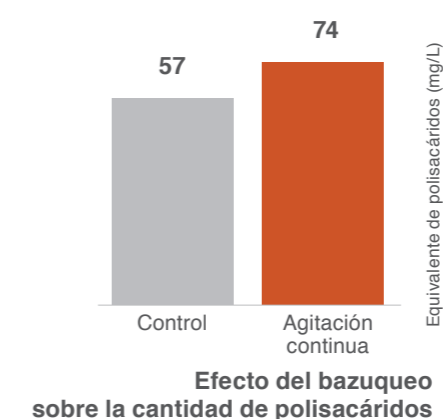
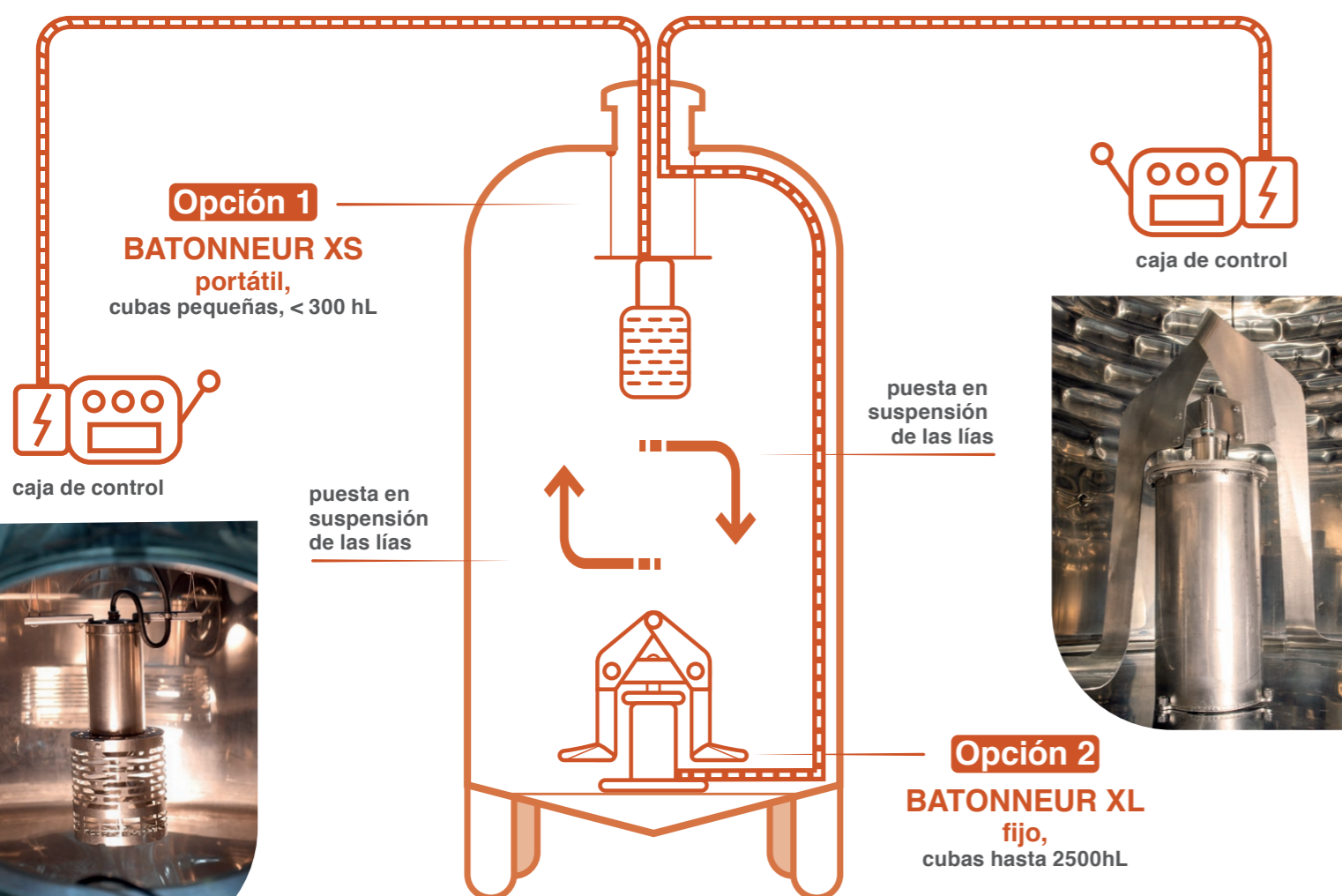
Proteja sus vinos de las evoluciones oxidativas

Aumente su **redondez**

Afine el perfil de sus **vinos con elegancia**

Proteja su **potencial aromático**

2 opciones adaptables a sus cubas:



- **Afinar el perfil del vino con la interacción lías-oxígeno:**
 - La interacción entre las lías y el oxígeno aumenta la viscosidad en el medio de boca.

De este modo, puede orientar los perfiles hacia una mayor redondez o estructura mediante la modulación del suministro de oxígeno en las lías.

La gama Visio™ permite asegurar sus aportes.

> **Un bajo aporte de oxígeno** asociado a las lías permite obtener **vinos más redondos**.

> **Un alto aporte de oxígeno** asociado a las lías permite obtener **vinos más estructurados**.

SABER MÁS

EL EFECTO DE LA REDONDEZ ES UNA CUESTIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA.

La extracción de polisacáridos de las células de levadura, presentes en las lías, está directa y proporcionalmente relacionada con la temperatura y la duración de la crianza. A baja temperatura (en invierno), la crianza debe durar más tiempo para obtener el mismo resultado que a las temperaturas habituales.



Los Batonneurs™ son compatibles con Scalya®.