

Témoignage



Je peux maintenant remuer les lies dans mon sommeil grâce au Bâtonneur™ ! Cette solution, automatisée et liée à un moteur d'agitation des lies, me permet de remettre en suspension les lies rapidement et moins violemment que les méthodes traditionnelles.

Donald Wirz, Winemaker, Delicato Family Vineyards



BATONNEUR™

VOS LIES VONT VOUS SURPRENDRE

BATONNEUR™

NOS SOLUTIONS :

Modèle	Volume max. Cuve	Spécificités
BT XS	300 hL	Portable; 15kg ; 180*420mm ; 200 trs/min, puissance moteur : 50W
BT XL	2500 hL	Vitesse de rotation réglable de 15 à 60 tr/min ; 50kg ; 860*1060mm ; puissance moteur : 0,37kW
BT XL mutualisé	2500 hL	BT XL avec un seul coffret commandant tous les BT XL



Pour un profil vin ajusté à vos besoins, combinez votre Bâtonneur™ aux bois œnologiques d'exception de la gamme BOISE® France.

DESIGN YOUR WINE



Domaine du Chapitre • 170, boulevard du Chapitre • 34750 Villeneuve-lès-Maguelone • France
Tél. : +33 (0)4 67 85 68 40 • Fax : +33 (0)4 67 85 68 41 • contact@vivelys.com
www.vivelys.com

Site de production Boisé France • ZAC de Peyres • 40800 Aire-sur-l'Adour

TERRENEUVE.COM



BATONNEUR™

VOS LIES VONT VOUS SURPRENDRE



Recréez l'effet de l'élevage sur lies en cuve :

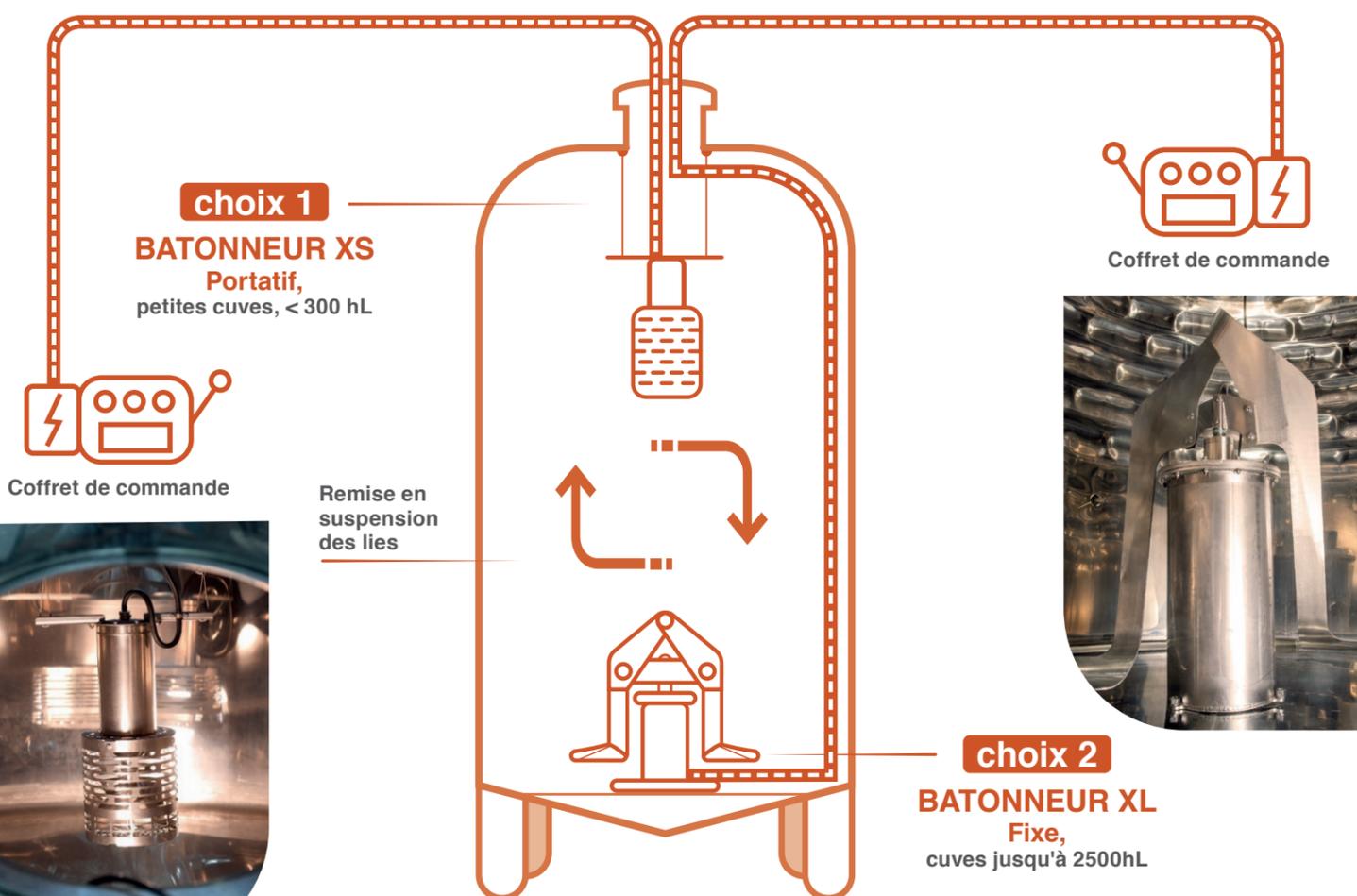
Protégez vos vins des évolutions oxydatives

Augmentez la **rondeur**

Affinez le profil de vos **vins avec élégance**

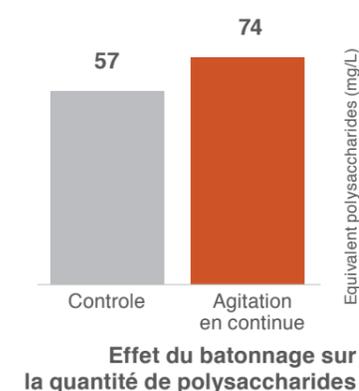
Protégez leur **potentiel aromatique**

2 choix adaptables à vos cuves



Améliorez vos vins avec élégance grâce aux lies et protégez le potentiel aromatique de vos vins

- **Protection des vins contre l'évolution oxydative :**
La remise en suspension des lies limite la présence d'oxygène dissous responsable de l'évolution précoce d'un vin.
- **Le Batonneur™** propose une solution de protection des vins et sécurise l'élevage.
- **Plus de rondeur sans perte d'arôme :**
 - L'agitation constante augmente l'extraction de 30% de polysaccharides en plus.
 - Augmentation du milieu de bouche.
 - **Le Batonneur™** assure une remise en suspension délicate sans perte de CO₂, ce qui préserve tous les arômes du vin.



- **Affinez le profil du vin avec l'interaction lies-oxygène :**
 - L'interaction lies-oxygène augmente la viscosité en milieu de bouche.

Vous pouvez ainsi orienter les profils vers plus de rondeur ou de structure en modulant l'apport en oxygène dans les lies.
La gamme Visio™ permet de sécuriser vos apports.

> **Un faible apport en oxygène** associé aux lies permet d'obtenir **des vins plus ronds**.

> **Un apport élevé en oxygène** associé aux lies permet d'obtenir **des vins plus structurés**.

EN SAVOIR PLUS

L'EFFET DE LA RONDEUR EST UNE QUESTION DE TEMPS ET DE TEMPÉRATURE.
L'extraction des polysaccharides des cellules de la levure, présents dans les lies, est reliée directement et proportionnellement à la température et à la durée de l'élevage. À basse température (en hiver), l'élevage doit durer plus longtemps pour le même résultat à des températures habituelles.



Les Batonneurs™ sont compatibles avec **Scalya®**.