

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	20/02/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>Hlise®</b> Prodotti per l'affinamento dei vini	

## BABO 0 – BABO 5

### Preparati di scorze di lievito – Integratori naturali delle fecce per batonnage

#### CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti della gamma Hlise, in particolare Babo 0 e Babo 5, sono dei composti a base di lievito impiegati come naturali integratori delle fecce, da aggiungere al vino appena terminata la fermentazione alcolica (Babo 0), o in prossimità della fine della fermentazione alcolica (Babo 5).

Babo zero, durante l'azione di Batonnage, arricchisce il vino di composti colloidali che contribuiscono ad incrementare notevolmente la struttura dei vini, rendendoli pieni e dolci al palato.

Babo 5 va aggiunto nel mosto in fermentazione a circa 5 gradi Babo, così da arricchire il mosto-vino già dalle prime fasi di composti antiossidanti e polisaccaridi che svolgeranno la loro azione di protezione e aumento della struttura e della dolcezza sul vino finito, oltre a contribuire ad un'importante azione organolettica aumentandone il volume.

#### APPLICAZIONI

I prodotti Babo 0 e Babo 5 sono consigliati per aumentare le caratteristiche aromatiche del prodotto finito. Consigliati a fine fermentazione e/o in prossimità della fine, conferiscono al prodotto finito maggiore pienezza, dolcezza e rotondità. In particolare Babo 0 aumenta la rotondità e la dolcezza dei vini bianchi e rosati, Babo 5 aumenta il volume, la pienezza gustativa e la protezione delle ossidazioni.

#### COMPOSIZIONE

Scorze di lievito

#### DOSI DI IMPIEGO

**Babo 0** : Fermentazione alcolica in bianco da 20 a 30 g/hL

**Babo 5** : Fermentazione alcolica in bianco da 20 a 30 g/hL

Fermentazione alcolica in rosso da 30 a 40 g/hL

#### MODALITA' DI UTILIZZO

**Babo 0** : Pre-disperdere il prodotto in 10 parti di vino, agitare e introdurre nel serbatoio per un periodo di batonnage da 30 a 90 giorni.

**Babo 5** : Pre-disperdere il prodotto in 10 parti di mosto-vino, agitare energicamente e introdurre nel serbatoio in un'unica soluzione. Durante questa fase si consiglia di mantenere il liquido in lenta agitazione. Il prodotto va aggiunto nel mosto in fermentazione a circa 5 gradi Babo. Dopo l'aggiunta si consiglia di mantenere il mosto-vino in lenta agitazione a ciclo chiuso.

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra 5 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

#### CODICE PRODOTTO

0101AC.00072            BABO 0 KG 5

0101AC.00078            BABO 5 KG 5

#### NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.