"Sur lie (elevage sur lie)" jest powszechnie stosowanym w świecie winiarskim określeniem na przetrzymywanie (dojrzewanie) wina nad osadem pochodzącym z martwych drożdży i cząstek stałych z winogron.
"Batonnage" z kolei polega na okresowym mieszaniu zbierającego się na dnie zbiornika osadu.

Po obumarciu i autolizie drożdży ich ściany komórkowe ulegają przerwaniu i do wina uwalnianych jest wiele substancji: polisacharydy, aminokwasy, peptydy (cząsteczki aminokwasów połączone wiązaniem peptydowym), mannoproteiny (stanowią główny składnik ścian komórkowych S. cerevisiae), kwasy tłuszczowe, nukleotydy, witaminy .
Wszystkie te związki w sposób istotny wpływają na strukturę wina ( również w odniesieniu do tanin), ciało, aromat, stabilność i odporność na utlenianie. Otrzymujemy w efekcie wino pełniejsze w smaku.

Utrzymywanie osadu w zawiesinie przez technikę okresowego mieszania powoduje, że wino praktycznie się nie utlenia .
Niska zawartość tlenu w winie może być jednak w pewnych wypadkach niebezpieczna, ponieważ prowadzić może do powstania obcych zapachów redukcyjnych, np.:
- zgniłych jaj : siarkowodór $H_2S$, którego próg wyczuwania jest bardzo niski i wynosi 1 ppb ( 1 część na miliard, ang. billion – $10^{9}$).
- spalonej gumy lub czosnku ( odpowiedzialny jest tu merkaptan etylu)
- zgniłej/gotowanej kapusty (merkaptan metylu – próg wyczuwania ok. 30 ppb)

Wskazana jest zatem czujność i częste monitorowanie sensoryczne. Na wczesnym etapie tego rodzaju problemów ( wyczuwalne tony redukcyjne) możemy ratować nastaw przez umiejętne natlenianie, jednak nie zawsze tego rodzaju zabieg jest skuteczny.

Aby zminimalizować niebezpieczeństwo tworzenia się nadmiernych ilości siarkowodoru należy stosować rozsądne siarkowanie, odpowiednie pożywki i szczepy drożdży wytwarzające podczas fermentacji małe ilości $H_2S$.
Dojrzewanie na osadzie prowadzone jest często równolegle z fermentacją jabłkowo-mlekową ( FJM, zwana również malolaktyczną). Dobrodziejstwem każdej z tych technik jest wytwarzanie wina odbieranego jako łagodniejsze (łagodzenie cierpkich tanin, zamiana kwasu jabłkowego na mlekowy itd.). Na dodatek zmniejsza się wówczas zawartość diacetylu odpowiedzialnego za tony maślane w winie - a to wskutek jego metabolizowania do związków niearomatycznych.
Dojrzewanie na osadzie prowadzi się wyłącznie na lekkich osadach (cząstki od 1 um do kilku dziesiątych um) powstałych po pierwszym obciągu, podczas którego usuwane są osady ciężkie o typowych wymiarach cząstek 100 um do 2 mm.
Osady lekkie mają tendencję do pozostawania w zawiesinie przez okres ok. 24 godzin od chwili

zamieszania.
Częstotliwość mieszanie zależy od charakteru wina jaki chcemy uzyskać. Typowo jest to raz, dwa razy w tygodniu przez 6 miesięcy lub raz w tygodniu przez miesiąc, następnie raz na dwa tygodnie w przeciągu 6 tygodni i następnie co miesiąc. Ogólny czas przetrzymywania wina na osadzie to zazwyczaj 6 do 12 miesięcy, chociaż zdarzają się producenci którzy robią to przez 24 miesiące.

Podsumowując, ten proces technologiczny :
- można stosować po pierwszym zlaniu, gdy nastaw nie zawiera dużych cząstek osadu
- chroni on wino przed utlenieniem
- powoduje obniżenie aromatów redukcyjnych (niekorzystnych)
- wzbogaca wino w polisacharydy, aminokwasy i estry a tym samym nadaje mu ciała, wzbogaca strukturę i wspomaga wytwarzanie bardziej złożonego aromatu i dłuższej końcówki
- w przypadku wina trzymanego w beczkach pozwala na lepsze zintegrowanie tonów drewna/dębu i wydłuża kontakt wina z powierzchnią klepek

W środowisku winiarzy domowych istnieje głęboko ugruntowane przekonanie, że wina i miody trzeba ściągać znad osadu jak najszybciej i na dodatek systematycznie co jakiś czas. Koronnym argumentem jest tu wiara w to, że osady powodują poważną wadę wina w postaci posmaku drożdżowego. Doświadczenie pokazuje jednak, że jest to kolejny mit funkcjonujący w tym środowisku.

Winiarzy i miodosytników bardziej otwartych na nowe-stare technologie zachęcam do eksperymentów które nie są ani skomplikowane, ani pracochłonne, ani też kosztowne a przynieść mogą wyraźną poprawę jakości wyrobów domowych.