

AEB-NXT Balance White

Eine natürliche und einzigartige Mischung aus Proanthocyanindin-Tanninen, Gummi arabicum und Hefederivaten zur Verbesserung des Aromas, der Qualität und der Stabilität von entalkoholisierem Weißwein

EIGENSCHAFTEN

AEB-NXT Balance White ist eine natürliche Mischung aus Akazien- und Quebracho-Tanninen, Gummi Arabicum und Hefederaten.

Proanthocyanindin Tannine gleichen die Adstringenz und Bitterkeit eines Weins mit seiner Süße und Fruchtigkeit aus, um ein süßliches Mundgefühl zu vermeiden. Tannine spielen auch eine Rolle bei der Verhinderung oxidativer Schäden, um die Haltbarkeit des Weins zu verlängern.

Gummi Arabicum, auch bekannt als Akaziengummi, ist ein natürliches glykoproteinreiches Heteropolysaccharid, das aus dem Saft von zwei bestimmten afrikanischen Akazienbäumen gewonnen wird. Es mildert die Tannine mit niedrigem Molekulargewicht und trägt dazu bei, die Adstringenz und Bitterkeit eines Weins zu verringern. Außerdem erhöht es die Wahrnehmung von Körper oder Volumen und Mundgefühl.

Hefederivate, die inaktivierte Hefe und autolyse Hefen enthalten, tragen zur Verbesserung der sensorischen Eigenschaften des Weins bei, insbesondere des Aromas.

WEINSTIL

De-alcoholised white wines which are dealcoholized using techniques such as Spinning Cone Column (SCC), Reverse Osmosis (RO) and Vacuum Distillation (VD).

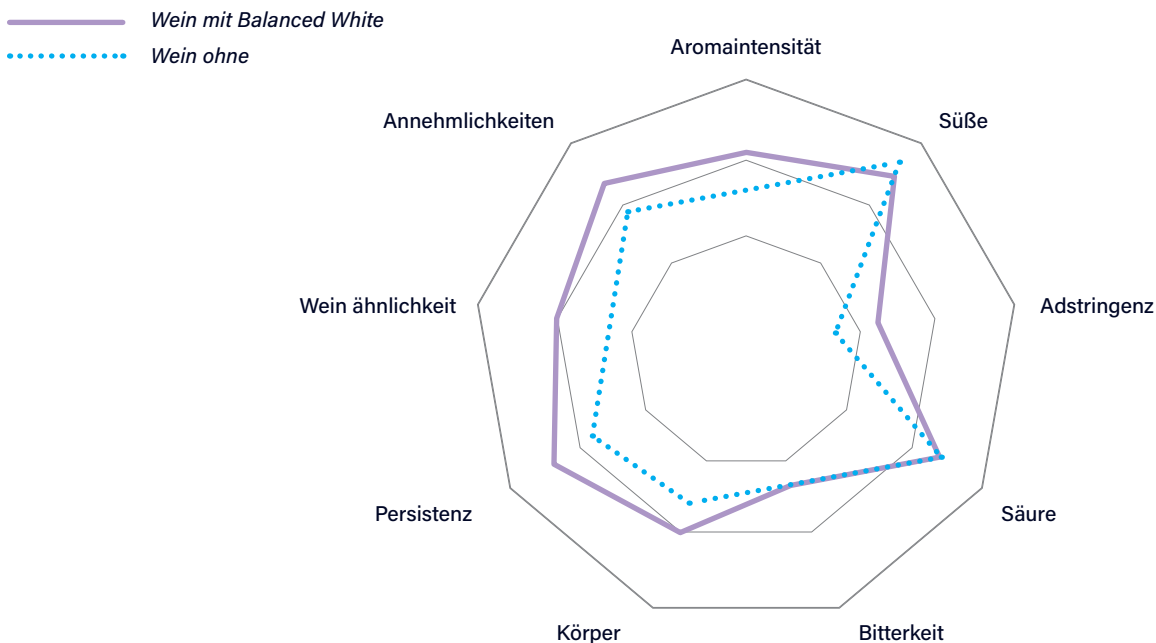
AROMA & GESCHMACK

Ungleichgewichten. Der Entzug von Alkohol führt zu einer Überbetonung von sensorischen Eigenschaften wie Adstringenz, Bitterkeit und Süße.

AEB-NXT Balance White dient dazu, die sensorischen Attribute, den Körper und das Mundgefühl in entalkoholisierten Weinen wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

Es ermöglicht den Winzern, den Zuckergehalt von entalkoholisierten Weinen zu senken. Ein geringerer Zuckergehalt verringert den mikrobiologischen Verderb und reduziert den Bedarf an zusätzlichen Konservierungsmitteln.

SENSORISCHES PROFIL



DOSIERUNG

Zwischen 20 und 50 g/hl direkt im fertigen Wein auflösen.
Mindestens 48 Stunden vor der endgültigen Filtration des Weins abwarten.

LAGERUNG

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

Die Haltbarkeit beträgt 48 Monate ab Produktionsdatum.

Nach Ablauf des auf der Packung angegebenen Verfallsdatums nicht mehr verwenden.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Dieses Produkt ist kein GVO.

Dieses Produkt ist allergenfrei.

Bitte beachten Sie das Produktsicherheitsdatenblatt (MSDS).

PACKUNGSGRÖSSE

AEB-NXT Balance White ist in 500g-Nettofolienverpackungen mit 1kg Inhalt erhältlich. Auch in 5kg und 10kg Packungsgrößen erhältlich.

Größere Packungsmengen können bestellt werden - wenden Sie sich an unser Kundendienstteam.

KONTAKTIEREN SIE UNS

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.aeb-group.com

AEB NEXT AEB NEXT ist die nächste Evolution in der Getränkeindustrie für erfrischende und nachhaltige Lösungen. Die AEB-Gruppe ist führend in den Bereichen Hefe, Gärung, Filtration und Öko-Biotechnologien für Winzer, Brauereien, Apfelweinhersteller und Brennereien

Reference: NXT_BALANCE_WHITE_TDS_DE_3250923_NEXT_Germany

