

AEB-NXT Balance Red

Una combinación natural y exclusiva de taninos proantocianidínicos, goma arábica y derivados de levadura para mejorar el aroma, la calidad y la estabilidad del vino tinto desalcoholizado.

PROPIEDADES

AEB-NXT Balance Red es una combinación natural de taninos de acacia y quebracho, goma arábica y derivados de levadura. Los Taninos ayudan a equilibrar la astringencia y el amargor de los vinos con su dulzor y gusto afrutado, para evitar una sensación empalagosa en el paladar. Los taninos también desempeñan un papel en la prevención del daño oxidativo, lo que ayuda a prolongar la vida útil.

La Goma Arábica, También conocida como goma de acacia, es un heteropolisacárido natural que contiene glicoproteína, extraída de la savia de dos acacias africanas concretas.

Permite suavizar los taninos de bajo peso molecular, para ayudar a reducir la astringencia y el amargor del vino. También aumenta la percepción de la estructura o volumen del vino y la sensación en el paladar.

Los derivados de levadura, que contienen levaduras inactivadas y levaduras sometidas a autólisis, ayudan a mejorar

ESTILOS DE VINO

Vinos tintos desalcoholizado que se desalcoholizan mediante técnicas como Spinning Cone Column (SCC), ósmosis inversa (RO) y destilación al vacío (VD).

AROMA Y GUSTO

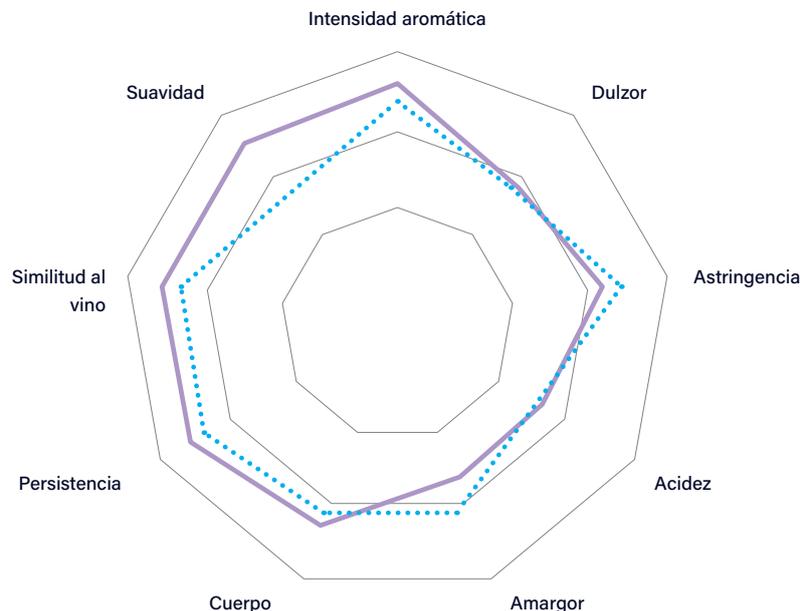
Los vinos desalcoholizados son vinos que inherentemente carecen de equilibrio gustativo. La eliminación del alcohol conduce a una sobreexpresión de descriptores sensoriales como la astringencia, el amargor y el dulce.

AEB-NXT Balance Red sirve para reequilibrar los atributos sensoriales, la estructura y el sabor en los vinos desalcoholizados. Permite a los enólogos reducir el contenido de azúcar en los vinos desalcoholizados.

Un menor contenido de azúcar reduce el deterioro microbiológico y la necesidad de utilizar conservantes adicionales.

DATI SENSORIALI

— Vino con Balance Red
... Vino sin



DOSIFICACIÓN

Disolver entre 20 y 50 g/hl directamente en el vino terminado.
Esperar como mínimo 48 horas antes de realizar la filtración final del vino.

ALMACENAJE

Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

La vida útil es de 48 meses a partir de la fecha de producción.

No usar más allá de la fecha de vencimiento indicado en el paquete

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto no es OGM.

Este producto no contiene alérgenos.

Consultar la ficha de seguridad del producto (MSDS)

CONFECCIÓN

AEB-NXT Balance Red está disponible en envases de aluminio de 500 g netos en cajas de 1 kg.

CONTACTOS

Para obtener más información, consulte la web www.aeb-group.com o enviar un e-mail a aebiberica@aebiberica.es

*AEB NEXT es una verdadera evolución en el sector de las bebidas, para soluciones refrescantes y sostenibles.
El Grupo AEB es líder en el sector de las levaduras, la fermentación, la filtración y la eco-biotecnología para productores de vino, cerveza, sidra y destilados.*

Referencia: NXT_BALANCE_RED_TDS_ES_3220723_NEXT_Spain

