

AEB-NXT Balance White

Uma mistura natural e exclusiva de taninos proantocianidínicos, goma arábica e derivados de levedura para melhorar o aroma, a qualidade e a estabilidade do vinho desalcooolizado

PROPRIEDADES

AEB-NXT Balance White é uma mistura de taninos de acácia e quebracho, goma arábica e derivados de levedura.

Os **Taninos** auxiliam a equilibrar a adstringência e o amargor dos vinhos com a sua doçura e sabor frutado, para prevenir uma sensação enjoativa ao paladar.

Os taninos desempenham também função na prevenção de danos oxidativos, contribuindo a prolongar a duração da conservação

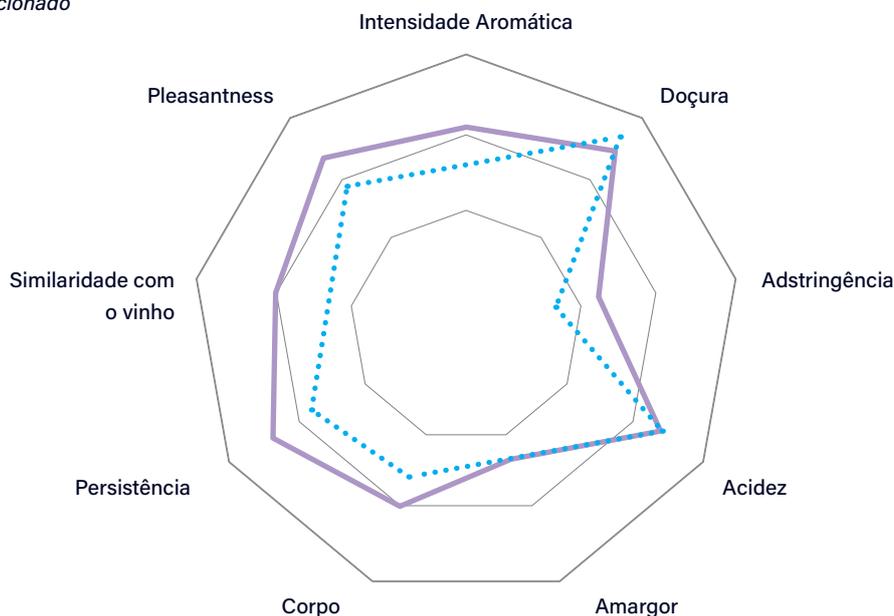
A **Goma Arábica**, conhecida também como goma de acácia, é um heteropolissacárido natural contendo glicoproteína, extraído da seiva de duas espécies de acácias africanas específicas.

Permite amaciar os taninos de baixo peso molecular, e auxiliar na redução da adstringência e amargor do vinho. Além disto, aumenta a percepção da estrutura ou do volume do vinho e a sensação ao paladar.

Os **Derivados de Levedura**, que contêm leveduras inativadas e leveduras submetidas a autólise, auxiliam a melhorar as propriedades sensoriais do vinho, em particular, o aroma.

DADOS SENSORIAIS

— Vinho com Balanced White
..... Vinho não adicionado



ESTILOS DE VINHO

Vinhos brancos não alcoólicos que são desalcooolizados através de técnicas como Spinning Cone Column (SCC), osmose inversa (RO) e destilação a vácuo (VD).

AROMA E GOSTO

Os vinhos desalcooolizados são vinhos que, intrinsecamente, carecem de equilíbrio gustativo. A eliminação do álcool leva a uma potenciação dos descritores como adstringência, amargor e doçura.

AEB-NXT Balance White serve para reequilibrar os atributos sensoriais, a estrutura e o gosto nos vinhos desalcooolizados.

Consente aos produtores baixar o teor de açúcar nestes vinhos.

Um teor de açúcar mais baixo reduz a deterioração microbiológica e a necessidade de usar conservantes adicionais.

DOSES

Dissolver entre 20 e 50 g/hL diretamente no vinho acabado.
Aguardar pelo menos 48 h antes de submeter o vinho à filtração final.

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco, protegido da luz direta e do calor.

A duração de conservação é de 48 meses.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não é OGM.

Este produto não contém alérgenos.

Consultar a ficha de segurança do produto (MSDS)

EMBALAGENS

AEB-NXT Balance White está disponível em embalagem de alumínio com 500 g em caixas contendo 1 kg.

Disponível também em embalagens com 5 e 10 kg.

Também é possível encomendar em embalagens maiores: entre em contacto com a nossa equipa de atendimento ao cliente

CONTACTOS

Para informações adicionais, consultar o nosso site www.aeb-group.com ou envie um e-mail para aeb.bioquimica@mail.telepac.pt



AEB NEXT é uma verdadeira evolução no setor de bebidas, para soluções refrescantes e sustentáveis. O Grupo AEB é líder no setor das leveduras, fermentação, filtração e de eco-biotecnologias para produtores de vinho, cerveja, sidras e destilados.

Referência: NXT_BALANCE_WHITE_TDS_EN_3250923_NEXT_Italy

AEB NEXT

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A.
Pq. Ind. Coimbrões, Lt 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel: +351 232 470350 • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt
www.aeb-group.com