

AEB-NXT Balance Red



AEB-NXT Balance Red ist eine einzigartige Mischung aus Tanninen, Gummi Arabicum und Hefederivaten, die das Aroma, den Geschmack, die Qualität und die Stabilität von entalkoholisierten Rotweinen verbessert.



MERKMALE

AEB-NXT Balance Red ist eine natürliche Mischung aus Akazien- und Quebracho-Proanthocyanindin-Holzgerbstoffen, Gummi Arabicum und Hefederivaten. Es wurde sorgfältig formuliert, um das Aroma und den Geschmack von entalkoholisiertem Rotwein zu verbessern und gleichzeitig seine Haltbarkeit und Gesamtqualität zu steigern.

Proanthocyanindin, auch bekannt als kondensierte Tannine oder im Falle von Holzantenninen als hydrolysierbare Tannine, beeinflussen die wahrgenommene Adstringenz des Weins. Indem sie die adstringierenden und bitteren Eigenschaften eines Weins gegen seine Süße und Fruchtigkeit ausbalancieren, reduzieren Tannine ein süßliches Mundgefühl und verleihen ihm einen weicherem, abgerundeten Körper. 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 glykoproteinhaltiges 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 den bitteren Geschmack des Weins zu verringern. Außerdem erhöht es die Wahrnehmung des Körpers oder Volumens und des Mundgefühls.

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



ANWENDUNG

Zur Verwendung in alkoholfreiem Rotwein, der mit Techniken wie Spinning Cone Column, Umkehrosmose oder Membranfiltration und Vakuumdestillation entalkoholisiert wird. Zwischen 20 und 50 g/hl direkt im fertigen Wein auflösen. Vor der endgültigen Filtration des Weins sollten mindestens 48 Stunden vergehen.

PRODUKTBESCHREIBUNG



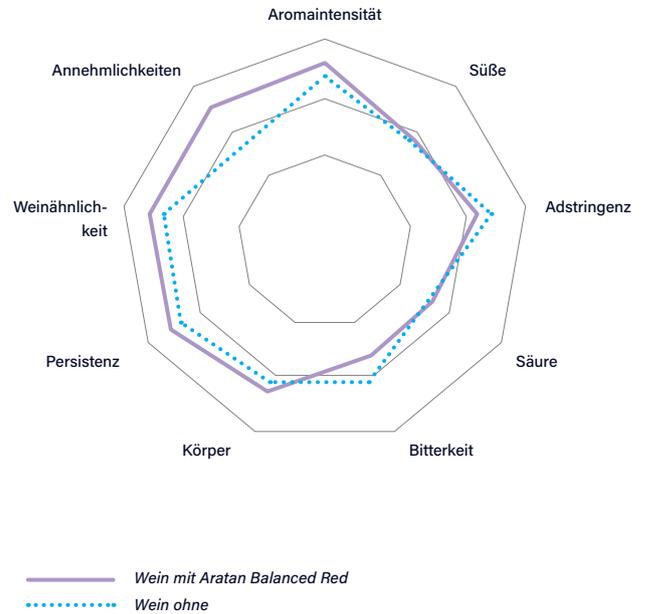
FERMENTATIONSEIGENSCHAFTEN

Die Entalkoholisierung von Wein hat Auswirkungen auf seine organoleptischen Eigenschaften. Der Entzug von Alkohol kann zu einer Überbetonung von adstringierenden, bitteren und süßen sensorischen Eigenschaften führen.

AEB-NXT Balance Red trägt dazu bei, die positiven sensorischen Eigenschaften des Weins wieder ins Gleichgewicht zu bringen, so dass sie miteinander harmonisieren und dem Wein einen sehr angenehmen Geschmack verleihen, während sie das Aroma verstärken und seinen Körper und sein Mundgefühl verbessern.



SENSORISCHES PROFIL



WUSSTEN SIE SCHON?

Die Entfernung von Ethanol aus dem Wein kann zu einem erheblichen Verlust an flüchtigen Verbindungen wie Estern führen, die positiv zum wahrgenommenen Gesamtaroma beitragen. Außerdem wird das Gleichgewicht zwischen bitter und süß im Wein beeinträchtigt. Diese Verluste können die Akzeptanz des alkoholfreien Weins bei den Verbrauchern möglicherweise verringern.

Mit **AEB-NXT Balance Red** können Winzer nicht nur das Aroma- und Geschmacksprofil des Weins wieder ins Gleichgewicht bringen, sondern auch den Zuckergehalt des entalkoholisierten Weins senken; dadurch verringert sich das Risiko des mikrobiologischen Verderbs und der Bedarf an zusätzlichen Konservierungsmitteln.



KONTAKTIEREN SIE UNS

Wenn Sie Ihre eigene neutrale Basis mit hohem Alkoholgehalt für harte Selters oder andere alkoholische RTD-Getränke herstellen möchten oder einfach nur ein wenig technische Hilfe benötigen, wenden Sie sich an das AEB Brewing Team unter info@aeB-group.co