

AEB-NXT Balance White



AEB-NXT Balance White ist eine einzigartige Mischung aus Tanninen, Gummi Arabicum und Heferivaten, die das Aroma, den Geschmack, die Qualität und die Stabilität von entalkoholisiertem Weißwein auf angenehme Weise verbessert.



MERKMALE

AEB-NXT Balance White 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 entalkoholisierten Weißweinen zu verbessern und gleichzeitig ihre Haltbarkeit und Gesamtqualität zu erhöhen.

Proanthocyanindin, auch bekannt als kondensierte Tannine oder im Falle von Holztanninen als hydrolysierbare Tannine, beeinflussen die wahrgenommene Adstringenz des Weins. Indem sie die adstringierenden und bitteren Eigenschaften eines Weins gegen seine Süße und Fruchtigkeit ausgleichen, verringern Tannine ein süßliches Mundgefühl und verleihen ihm einen weicheren, 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 glykoproteinreiches Heteropolysaccharid, das aus dem Saft zweier bestimmter afrikanischer Akazienbäume 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 alkoholfreien Weißweinen, die mit Techniken wie Spinning Cone Column, Umkehrosmose oder Membranfiltration und Vakuumdestillation entalkoholisiert werden. Zwischen 20 und 50 g/hl direkt im fertigen Wein auflösen. Warten Sie mindestens 48 Stunden, bevor Sie den Wein endgültig filtrieren.

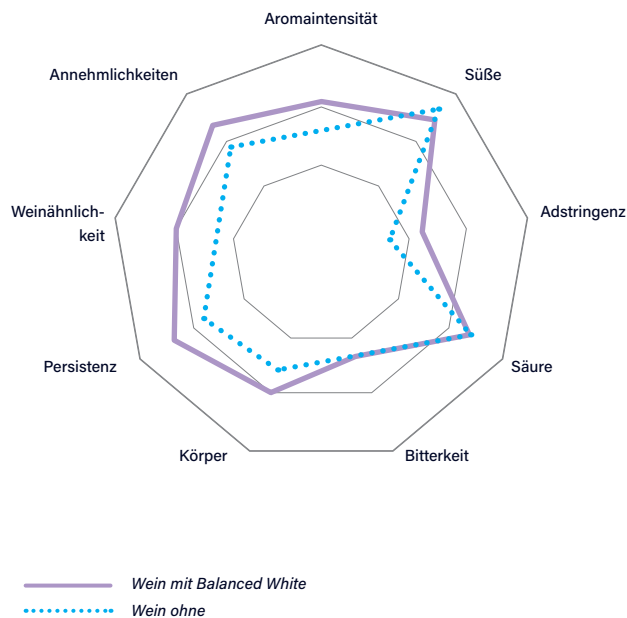
PRODUKTBESCHREIBUNG

FERMENTATIONSEIGENSCHAFTEN

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

AEB-NXT Balance White trägt dazu bei, die positiven sensorischen Eigenschaften des Weins wieder ins Gleichgewicht zu bringen, so dass sie harmonisiert werden, und verbessert Körper und Mundgefühl.

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 White** 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