

AEB-NXT Balance White



AEB-NXT Balance White es una combinación única de taninos, goma arábiga y derivados de levadura que mejora suavemente el aroma, el gusto, la calidad y la estabilidad del vino blanco desalcoholizado.



CARACTERÍSTICAS

AEB-NXT Balance White es una combinación natural de taninos de acacia y quebracho, goma arábiga y derivados de levadura. Ha sido cuidadosamente formulado para realzar el aroma y el gusto de los vinos blancos desalcoholizados, mejorando su vida útil y calidad general.

Las proantocianidinas, también conocidas como taninos condensados o, en el caso de los taninos de la madera, taninos hidrolizables, influyen en la astringencia percibida del vino. Al equilibrar las características astringentes y amargas de un vino con su dulzor y su gusto afrutado, los taninos reducen la sensación de empalago en boca y le dan un cuerpo más suave y redondo. Los taninos también juegan un papel en la prevención del daño oxidativo para mejorar la vida útil del vino.

La goma arábiga, también conocida como goma de acacia, es un heteropolisacárido natural que contiene glicoproteínas extraídas de la savia de dos árboles de acacia africanos específicos. Suaviza los taninos de bajo peso molecular para ayudar a reducir la astringencia y el amargor del vino. También aumenta la percepción de la estructura, el volumen del vino y la sensación en el paladar.

Los derivados de levadura, que contienen levaduras inactivadas y levaduras autolisadas, ayudan a desarrollar las propiedades sensoriales del vino, especialmente el aroma.



APLICACIONES

Para ser utilizado en vino blanco desalcoholizado con técnicas como Spinning Cone Column, osmosis Inversa y destilación al vacío. Disolver entre 20 y 50 g/hl directamente en el vino terminado. Esperar al menos 48 horas antes de realizar la filtración final del vino.



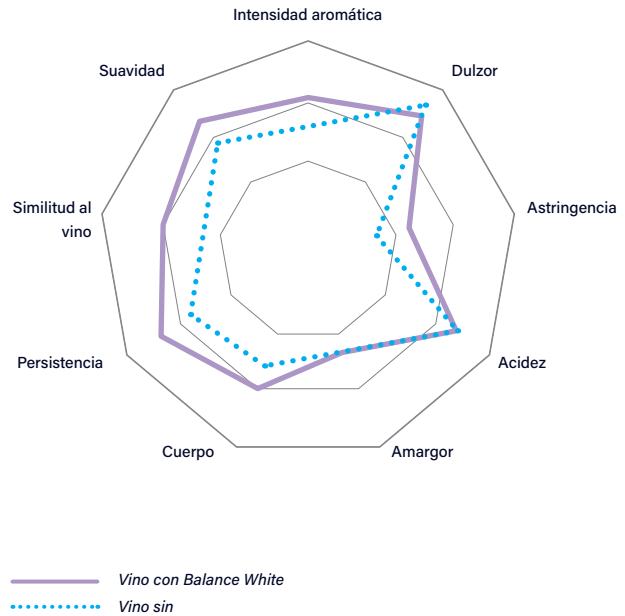
PROPIEDADES DE FERMENTACIÓN

La desalcoholización del vino afecta a sus características organolépticas. La eliminación de alcohol puede conducir a la sobreexpresión de atributos sensoriales astringentes, amargos y dulces.

AEB-NXT Balance White ayuda a reequilibrar las características sensoriales positivas del vino para que armonicen y le den al vino un toque muy agradable, potenciando su aroma y aportando cuerpo y consistencia en boca.



PERFIL SENSORIAL



¿SABIAS QUÉ?

La eliminación del etanol del vino puede comportar una pérdida significativa de compuestos volátiles como los ésteres, que contribuyen positivamente al aroma general percibido. También afecta el equilibrio entre el amargor y el dulzor del vino. Estas pérdidas pueden posteriormente reducir la aceptabilidad del vino desalcoholizado por parte de los consumidores.

AEB-NXT Balance White permite a los enólogos no solo reequilibrar el perfil aromático y gustativo del vino, sino también reducir el contenido de azúcar del vino desalcoholizado, reduciendo así el riesgo de deterioro microbiológico y la necesidad de posteriores conservantes.



CONTACTOS

Si deseas crear tu propia base neutra con alto contenido de alcohol para seltzers fuertes u otras bebidas alcohólicas RTD, o si necesitas ayuda técnica, no dudes en ponerte en contacto con el equipo en AEB Brewing a la dirección aebiberica@aebiberica.es