

AEB-NXT Balance White



AEB-NXT Balance White est un mélange unique de tanins, de gomme arabique et de dérivés de levure qui améliore l'arôme, le goût, la qualité et la stabilité des vins blancs désalcoolisés.



CARACTÉRISTIQUES

AEB-NXT Balance White est un mélange naturel de tanins de bois de proanthocyanidine d'Acacia et de Quebracho, de gomme arabique et de dérivés de levure. Il est soigneusement formulé pour renforcer l'arôme et le goût du vin blanc désalcoolisé, tout en améliorant sa durée de conservation et sa qualité globale.

Les proanthocyanidines, également connues sous le nom de tanins condensés ou, dans le cas des tanins du bois, de tanins hydrolysables, influencent l'astringence perçue du vin. En équilibrant les caractères astringents et amers d'un vin par rapport à sa douceur et à son fruité, les tanins réduisent la sensation en bouche et donnent un corps plus doux et plus rond. Les tanins jouent également un rôle dans la prévention des dommages causés par l'oxydation afin d'améliorer la durée de conservation du vin.

La gomme arabique, également connue sous le nom de gomme d'acacia, est un hétéropolysaccharide naturel contenant des glycoprotéines, extrait de la sève de deux acacias africains spécifiques. Elle adoucit les tanins de faible poids moléculaire afin d'atténuer l'astringence et le goût amer d'un vin. Il augmente également la perception du corps ou du volume et de la sensation en bouche.

Les dérivés de levure, qui contiennent des levures inactivées et des levures autolysées, contribuent à développer les propriétés sensorielles du vin, en particulier l'arôme.



MODE D'EMPLOI

A utiliser dans les vins blancs sans alcool qui sont désalcoolisés à l'aide de techniques telles que la colonne à cône rotatif, l'osmose inverse ou la filtration membranaire, et la distillation sous vide.

Dissoudre entre 20 et 50 g/hl directement dans le vin fini.

Attendre au moins 48 heures avant de procéder à la filtration finale du vin.

FICHE D'UTILISATION

PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

La désalcoolisation du vin affecte ses caractéristiques organoleptiques. L'élimination de l'alcool peut entraîner une surexpression des caractères organoleptiques astringents, amers et sucrés.

AEB-NXT Balance White aide à rééquilibrer les caractéristiques sensorielles positives du vin de manière à ce qu'elles s'harmonisent pour donner au vin un goût très agréable tout en rehaussant l'arôme, ainsi qu'en augmentant son corps et sa sensation en bouche.

PROFILO SENSORIALE



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'élimination de l'éthanol dans le vin peut entraîner une perte importante de composés volatils tels que les esters, qui contribuent positivement à l'arôme global perçu. Elle affecte également l'équilibre entre l'amer et le sucré du vin. Ces pertes peuvent potentiellement réduire l'acceptabilité du non-alcool par les consommateurs.

AEB-NXT Balance White permet aux vinificateurs non seulement de rééquilibrer le profil aromatique et gustatif du vin, mais aussi de réduire la teneur en sucre du vin désalcoolisé, ce qui diminue le risque d'altération microbologique et réduit la nécessité d'utiliser des conservateurs supplémentaires.

CONTACTS

Si vous souhaitez créer votre propre base neutre à forte teneur en alcool pour des seltzers durs ou d'autres boissons à base d'alcool, ou si vous avez simplement besoin d'un peu d'aide technique, contactez l'équipe d'AEB Brewing à l'adresse suivante : info@aeb-group.com.