

AEB-NXT Balance White



AEB-NXT Balance White tanninok, gumiarábikum és élesztőszármazékok egyedülálló keveréke, amely javítja az alkoholmentes fehérborok aromáját, ízét, minőségét és stabilitását.



TULAJDONSÁGOK

AEB-NXT Balance White akác és quebracho tanninok, gumiarábikum és élesztőszármazékok természetes keveréke. Gondosan úgy alakították ki, hogy fokozza az alkoholmentesített fehérbor aromáját és ízét, javítva annak eltarthatóságát és általános minőségét.

A proantocianidinek, más néven kondenzált tanninok, vagy, fa tanninjai esetében hidrolizálható tanninok, befolyásolják a bor érezhető fanyarságát. A bor fanyar és keserű tulajdonságait édességével és gyümölcsös ízével kiegyensúlyozva a tanninok csökkentik az összehúzó érzetet a szájban, lágyabb és kerekesebb testet kölcsönöznek. A tanninok az oxidatív károsodások megelőzésében is szerepet játszanak javítva a bor eltarthatóságát.

A gumiarábikum, más néven akácgumi, egy természetben előforduló heteropoliszacharid, amely két speciális afrikai akácfa nedvéből kivont glikoproteineket tartalmaz. Lágycsökkenti az alacsony molekulatömegű tanninokat, hogy csökkentsék a bor fanyarságát és keserűségét. Emellett fokozza a bor szerkezetének, volumenének érzékelését és az ízérzetet.

Az inaktív élesztőket és autolizált élesztőket tartalmazó élesztőszármazékok elősegítik a bor érzékszervi tulajdonságainak, különösen aromájának fejlesztését.



ALKALMAZÁS

Olyan alkoholmentes fehérborokhoz használható, amelyek olyan technikákkal alkoholmentesítettek, mint a Spinning Cone Column, a fordított ozmózis és a vákuum desztilláció.

Oldjon fel 20-50 g/hl terméket közvetlenül a kész borban. Várjon legalább 48 órát, mielőtt elvégezné a bor végső szűrését.



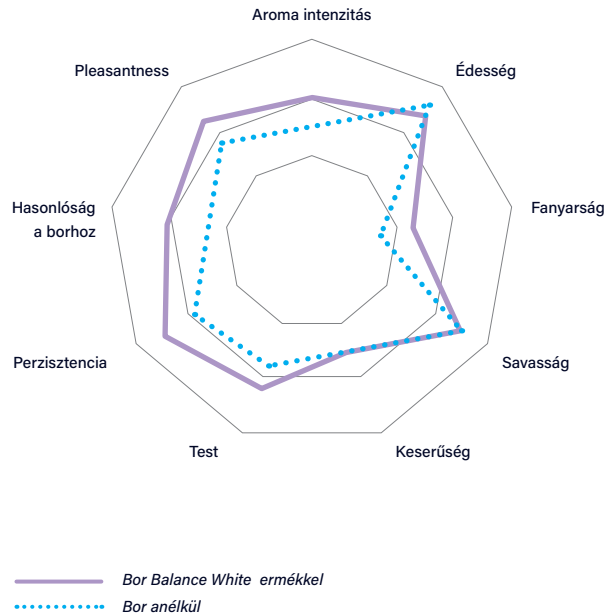
FERMENTÁCIÓS TUAJDONSÁGOK

A bor alkoholmentesítése befolyásolja annak érzékszervi tulajdonságait. Az alkohol eltávolítása a fanyar, keserű és édes érzékszervi tulajdonságok túlzott kifejlődéséhez vezethet.

AEB-NXT Balance White segít egyensúlyba hozni a bor pozitív érzékszervi tulajdonságait, hogy azok harmonizáljanak, ezáltal nagyon kellemes ízt adva a bornak, fokozva az aromáját, testességét és a textúrát a szájban.



ÉRZÉKSZERVI PROFIL



TUDTA?

Az etanol eltávolítása a borból az illékony vegyületek, például az észterek jelentős elvesztését eredményezheti, amelyek pozitívan járulnak hozzá az érzékelt komplex aromához. Ezen túl befolyásolja a bor keserősége és édessége közötti egyensúlyt is. Ezek a veszteségek potenciálisan csökkenthetik az alkoholmentes borok fogyasztói általi elfogadhatóságot.

AEB-NXT Balance White lehetővé teszi a borászok számára, hogy ne csak egyensúlyba hozzák a bor aromáit és íz világát, hanem csökkentsék az alkoholmentes bor cukortartalmát is, csökkentve ezzel a mikrobiológiai károsodás kockázatát és a további tartósítószeres szükségességét.



KAPCSOLAT

Ha saját, magas alkoholtartalmú semleges alapot szeretne létrehozni erős seltzerekhez vagy más RTD alkoholos italokhoz, vagy ha technikai segítségre van szüksége, kérjük, ne habozzon kapcsolatba lépni az AEB Brewing csapatával az info@aeb-group.com címen.