SCHEDA DI UTILIZZO

AEB-NXT Balance White

AEB-NXT Balance White è una miscela unica di tannini, gomma arabica e derivati del lievito che migliora delicatamente l'aroma, il gusto, la qualità e la stabilità del vino bianco dealcolizzato.

CARATTERISTICHE

AEB-NXT Balance White è una miscela naturale di tannini di acacia e quebracho, gomma arabica e derivati del lievito. È stato accuratamente formulato per esaltare l'aroma e il gusto dei vini bianchi dealcolizzati, migliorandone la conservabilità e la qualità complessiva.

Le proantocianindine, note anche come tannini condensati o, nel caso dei tannini del legno, come tannini idrolizzabili, influenzano l'astringenza percepita del vino. Bilanciando i caratteri astringenti e amari di un vino con la sua dolcezza e il suo fruttato, i tannini riducono la sensazione di stucchevolezza in bocca e danno un corpo più morbido e rotondo. I tannini svolgono anche un ruolo di prevenzione dei danni ossidativi per migliorare la durata di conservazione del vino.

La gomma arabica, nota anche come gomma di acacia, è un eteropolisaccaride naturale contenente glicoproteine estratto dalla linfa di due specifici alberi di acacia africana. Ammorbidisce i tannini a basso peso molecolare per contribuire a ridurre l'astringenza e il gusto amaro del vino. Aumenta inoltre la percezione della struttura, del volume del vino e la sensazione al palato.

I derivati del lievito, che contengono lieviti inattivati e lieviti autolisati, contribuiscono a sviluppare le proprietà sensoriali del vino, in particolare l'aroma.

APPLICAZIONE

Da usare nel vino bianco analcolico dealcolizzato con tecniche quali la Spinning Cone Column, l'Osmosi Inversa e la distillazione sotto vuoto.
Sciogliere tra 20 e 50 g/hl direttamente nel vino finito. Attendere almeno 48h prima di effettuare la filtrazione finale del vino.

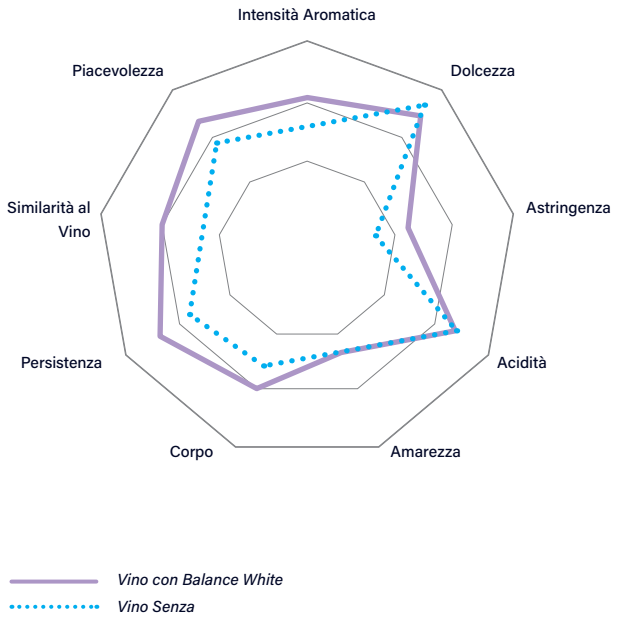
AEB NEXT
AEB SPA – Via Vittorio Arici 104 S. Polo
25134 Brescia Italy – Tel +39 030 23071
info@aeb-group.com www.aeb-group.com

PROPRIETÀ DI FERMENTAZIONE

La dealcolizzazione del vino influisce sulle sue caratteristiche organolettiche. L'eliminazione dell'alcol può portare a una sovraespressione delle caratteristiche organolettiche astringenti, amare e dolci.

AEB-NXT Balance White aiuta a riequilibrare delicatamente gli attributi sensoriali positivi del vino in modo che si armonizzino, oltre a migliorare il corpo e la consistenza in bocca.

PROFILO SENSORIALE



LO SAPEVI CHE?

La rimozione dell'etanolo dal vino può comportare una perdita significativa di composti volatili come gli esteri, che contribuiscono positivamente all'aroma complessivo percepito. Inoltre, influisce sull'equilibrio tra amaro e dolce del vino. Queste perdite possono potenzialmente ridurre l'accettabilità del vino dealcolizzato per i consumatori.
AEB-NXT Balance White permette agli enologi non solo di riequilibrare il profilo aromatico e gustativo del vino, ma anche di abbassare il contenuto zuccherino del vino dealcolizzato, riducendo così il rischio di deterioramento microbiologico e la necessità di ulteriori conservanti.

CONTATTI

Se volete creare la vostra base neutra ad alta gradazione alcolica per seltz forti o altre bevande alcoliche RTD, o se avete bisogno di un po' di aiuto tecnico, non esitate a contattare il team di AEB Brewing all'indirizzo info@aeb-group.com

AEB NEXT

AEB SPA – Via Vittorio Arici 104 S. Polo
25134 Brescia Italy – Tel +39 030 23071
info@aeb-group.com www.aeb-group.com