

# AEB-NXT Balance White



AEB-NXT Balance White é uma mistura única de taninos, goma arábica e derivados de levedura que realça suavemente o aroma, o sabor, a qualidade e estabilidade do vinho branco desalcoolizado.



## CARACTERÍSTICAS

**AEB-NXT Balance White** é uma mistura de taninos de acácia e quebracho, goma arábica e derivados de levedura. Foi cuidadosamente desenvolvido para realçar o aroma e o sabor dos vinhos brancos desalcoolizados melhorando a sua conservação e qualidade geral.

As proantocianidinas, conhecidas também por taninos condensados ou, no caso de taninos de madeira, por taninos hidrolisáveis, influenciam a percepção da adstringência do vinho. Ao equilibrar as características adstringentes e amargas de um vinho com a sua doçura e o seu sabor frutado, os taninos reduzem a sensação de dureza na boca e conferem um corpo mais macio e redondo. Os taninos também desempenham função de prevenção dos danos oxidativos para melhorar a vida útil do vinho.

A goma arábica, também conhecida por goma de acácia, é um heteropolissacárido natural que contém glicoproteínas extraídas da seiva de duas espécies de acácias africanas. Amacia os taninos de baixo peso molecular para contribuir na redução da adstringência e amargo do vinho. Além disso, aumenta a percepção da estrutura, o volume do vinho e a sensação no paladar.

Os derivados de levedura, que contêm leveduras inativadas e leveduras autolisadas, contribuem a desenvolver as propriedades sensoriais do vinho, em particular, o aroma.



## APLICAÇÃO

Para ser aplicado em vinho branco desalcoolizado com técnicas como Spinning Cone Column, Osmose Inversa e ou destilação a vácuo.

Dissolver entre 20 e 50 g/hL diretamente no vinho acabado. Aguardar pelo menos 48 horas antes da filtração final do vinho.

FICHA DE UTILIZAÇÃO



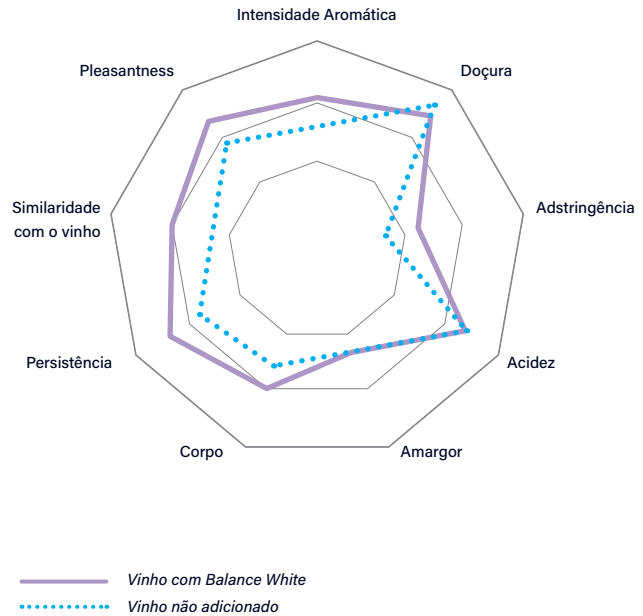
**PROPRIEDADES DE FERMENTAÇÃO**

A desalcolização do vinho interfere nas suas características organoléticas. A eliminação do álcool pode levar a uma potenciação dos atributos sensoriais adstringentes, amargos e doces.

**AEB-NXT Balance White** auxilia a reequilibrar as características sensoriais positivas do vinho de modo que se harmonizem, além de melhorar a estrutura e a consistência na boca.



**PERFIL SENSORIAL**



**SABIA QUE ...**

A remoção do etanol do vinho pode levar a uma perda significativa de compostos voláteis, como os ésteres, que contribuem positivamente para o aroma global percebido. Além disso, afeta o equilíbrio entre amargor e doçura do vinho. Estas perdas podem potencialmente reduzir a aceitação do vinho desalcolizado por parte dos consumidores.

**AEB-NXT Balance White** permite aos enólogos não apenas reequilibrar o perfil aromático e gustativo do vinho, mas também baixar o teor de açúcar do vinho desalcolizado, reduzindo assim o risco de deterioração microbiológica e a necessidade de conservantes adicionais.



**CONTACTOS**

Se pretende criar a sua própria base neutra com alto teor alcoólico para seltzers fortes ou outras bebidas alcoólicas RTD, ou caso necessite de apoio técnico, não hesite em entrar em contato com a equipe da AEB Brewing em [info@aeB-group.com](mailto:info@aeB-group.com)