

# AEB-NXT Balance White

Una miscela naturale ed esclusiva di tannini proantocianidinici, gomma arabica e derivati del lievito per migliorare l'aroma, la qualità e la stabilità del vino bianco dealcolizzato

## PROPRIETÀ

**AEB-NXT Balance White** è una miscela naturale di tannini di acacia e quebracho, gomma arabica e derivati del lievito.

I **Tannini** aiutano a bilanciare l'astringenza e l'amarezza dei vini con la loro dolcezza e gusto fruttato, per prevenire una sensazione stucchevole al palato.

I tannini svolgono anche un ruolo nella prevenzione del danno ossidativo, contribuendo ad estendere la durata di conservazione.

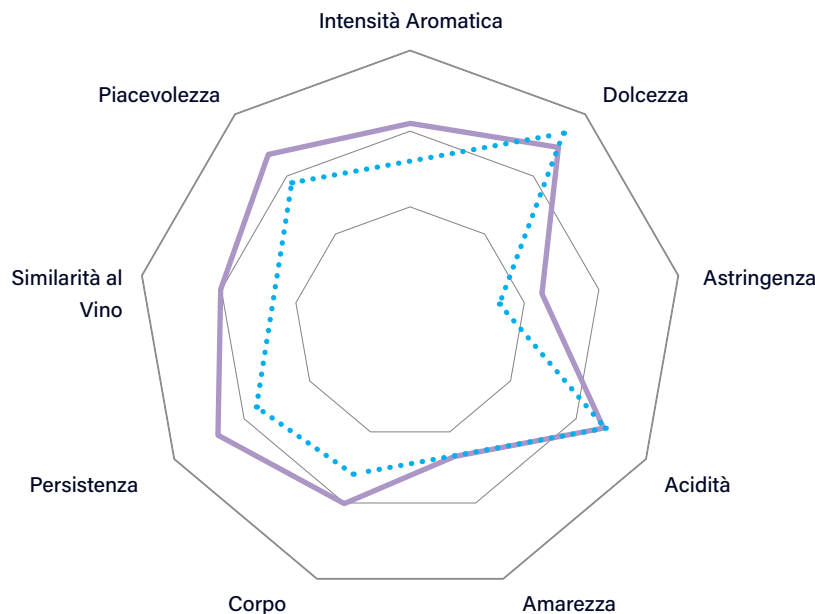
La **Gomma Arabica**, nota anche come gomma di acacia, è un eteropolisaccaride naturale contenente glicoproteina, estratto dalla linfa di due specifici alberi di acacia africana.

Permette di ammorbidire i tannini a basso peso molecolare, per aiutare a ridurre l'astringenza e l'amarezza del vino. Aumenta inoltre la percezione della struttura o del volume del vino e la sensazione al palato.

I **Derivati del lievito**, che contengono lieviti inattivati e lieviti sottoposti ad autolisi, aiutano a migliorare le proprietà sensoriali del vino, in particolare l'aroma.

## DATI SENSORIALI

— Vino con *Balanced White*  
 ..... Vino senza



## STILI DI VINO

Vini bianchi analcolici che vengono dealcolati mediante tecniche quali la Spinning Cone Column (SCC), l'osmosi inversa (RO) e la distillazione sottovuoto (VD)

## AROMA E GUSTO

I vini dealcolizzati sono vini che mancano intrinsecamente di equilibrio gustativo. L'eliminazione dell'alcol porta ad una sovraesposizione di descrittori sensoriali quali astringenza, amarezza e dolcezza

AEB-NXT Balance White serve a riequilibrare gli attributi sensoriali, la struttura e il gusto nei vini dealcolati.

Consente ai produttori di vino di abbassare il contenuto di zucchero nei vini dealcolati.

Un minor contenuto di zucchero riduce il deterioramento microbiologico e la necessità di utilizzare ulteriori conservanti.

## DOSAGGIO

---

Sciogliere tra 20 e 50 g/hl direttamente nel vino finito. Attendere almeno 48h prima di effettuare la filtrazione finale del vino.

## STOCCAGGIO

---

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta e dal calore.

La durata di conservazione è di 48 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare oltre la data di scadenza riportata sulla confezione.

## SICUREZZA ALIMENTARE

---

Questo prodotto non è un OGM.

Questo prodotto è privo di allergeni.

Consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS)

## CONFEZIONI

---

AEB-NXT Balance White è disponibile in confezioni di alluminio da 500 g netti in scatole contenenti 1 kg. Disponibile anche in confezioni da 5 kg e 10 kg.

È possibile inoltre ordinare confezioni più grandi: contatta il nostro team di assistenza clienti.

## CONTATTI

Per ulteriori informazioni, consultare il sito internet [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) o inviare una e-mail a [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com)

*AEB NEXT è una vera e propria evoluzione nel settore delle bevande, per soluzioni innovative e sostenibili. Il Gruppo AEB è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, della filtrazione e delle eco-biotecnologie per i produttori di vino, birra, sidro e distillati.*

Referenza: NXT\_BALANCE\_WHITE\_TDS\_EN\_3250923\_NEXT\_Italy

