

AEB-NXT Balance Red

Uma mistura natural e exclusiva de taninos proantocianidínicos, goma arábica e derivados de levedura para melhorar o aroma, a qualidade e a estabilidade do vinho tinto desalcoholizado.

CARACTERÍSTICAS

AEB-NXT Balance Red uma mistura de taninos de acácia e quebracho, goma arábica e derivados de levedura.

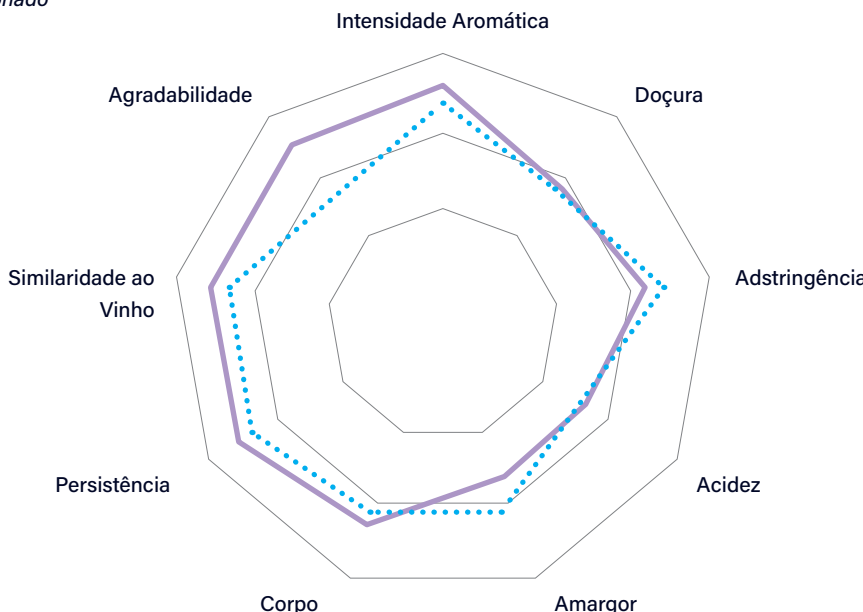
Os **Taninos** auxiliam a equilibrar a adstringência e o amargor dos vinhos com a sua doçura e sabor frutado, para prevenir uma sensação enjoativa ao paladar. Os taninos desempenham também função na prevenção de danos oxidativos, contribuindo a prolongar a duração da conservação.

A **Goma Arábica**, conhecida também como goma de acácia, é um heteropolissacárido natural contendo glicoproteína, extraído da seiva de duas espécies de acácias africanas específicas. Permite amaciar os taninos de baixo peso molecular, e auxiliar na redução da adstringência e amargor do vinho. Além disto, aumenta a percepção da estrutura ou do volume do vinho e a sensação ao paladar

Os **Derivados de Levedura**, que contêm leveduras inativadas e leveduras submetidas a autólise, auxiliam a melhorar as propriedades sensoriais do vinho, em particular, o aroma

DADOS SENSORIAIS

— Vinho com AEB AEB-NXT Balance Red
..... Vinho não adicionado



ESTILOS DE VINHO

Vinhos tintos não alcoólicos que são desalcoholizados através de técnicas como *Spinning Cone Column* (SCC), osmose inversa (RO) e destilação a vácuo (VD).

AROMA E GOSTO

Os vinhos desalcoholizados são vinhos que, intrinsecamente, carecem de equilíbrio gustativo. A eliminação do álcool leva a uma potenciação dos descritores como adstringência, amargor e doçura.

AEB-NXT Balance Red serve para reequilibrar os atributos sensoriais, a estrutura e o gosto nos vinhos desalcoholizados.

Consente aos produtores baixar o teor de açúcar nestes vinhos.

Um teor de açúcar mais baixo reduz a deterioração microbiológica e a necessidade de usar conservantes adicionais.

DOSES

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

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco, protegido da luz direta e do calor.

A duração da conservação é de 48 meses da data de produção.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não é um OGM.

Este produto não contém alérgenos.

Consultar a ficha de segurança do produto (MSDS).

EMBALAGENS

AEB-NXT Aratan Balance Red está disponível em embalagem de alumínio com 500 g em caixas com 1 kg.

Disponível também em embalagens com 5 e 10 kg.

Também é possível encomendar em embalagens maiores: entre em contato com a nossa equipa de atendimento ao cliente.

CONTACTOS

Para informações adicionais, consultar o nosso site www.aeb-group.com ou envie um e-mail para aeb.bioquimica@mail.telepac.pt



AEB NEXT é uma verdadeira evolução no setor de bebidas, para soluções refrescantes e sustentáveis. O Grupo AEB é líder no setor das leveduras, fermentação, filtração e de eco-biotecnologias para produtores de vinho, cerveja, sidra e destiladores.