

# AEB-NXT Balance Red

Mélange naturel et unique de tanins de proanthocyanidine, de gomme arabique et de dérivés de levure pour améliorer l'arôme, la qualité et la stabilité du vin rouge désalcoolisé

## CARACTÉRISTIQUES

**AEB-NXT Balance Red** est un mélange naturel de tanins d'acacia et de quebracho, de gomme arabique et de dérivés de levure.

Les **tanins** de proanthocyanine équilibrent l'astringence et l'amertume d'un vin avec sa douceur et son fruité, afin d'éviter une sensation de gâchis en bouche.

Les tanins jouent également un rôle dans la prévention des dommages oxydatifs afin d'améliorer la durée de conservation du vin.

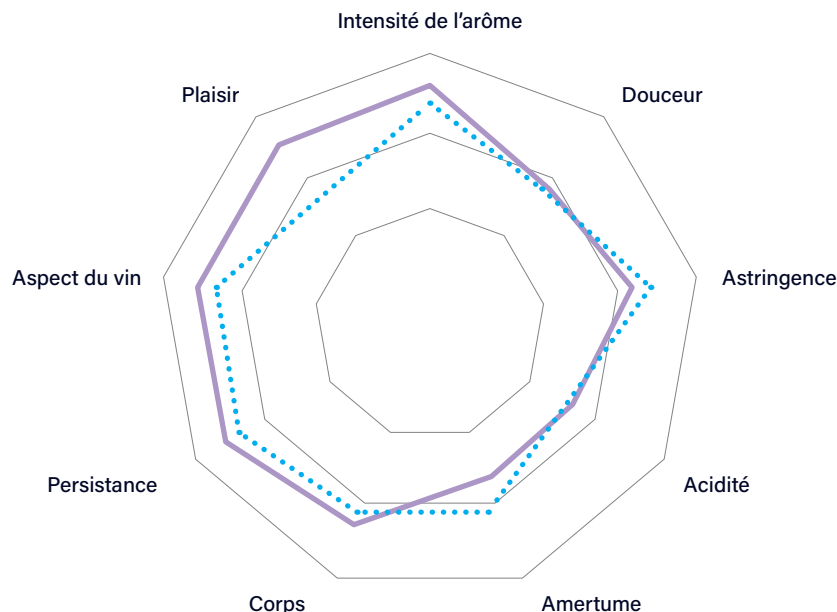
La **gomme arabique**, également connue sous le nom de gomme d'acacia, est un hétéropolysaccharide naturel contenant des glycoprotéines, extrait de la sève de deux acacias africains spécifiques.

Elle adoucit les tanins de faible poids moléculaire afin d'atténuer l'astringence et l'amertume d'un vin. Il augmente également la perception du corps ou du volume et de la sensation en bouche.

Les **dérivés de levure**, qui contiennent des levures inactivées et des levures autolysées, contribuent à améliorer les propriétés sensorielles du vin, en particulier l'arôme.

## PROFIL SENSORIEL

— Vin avec Balanced Red  
..... Vin sans



## STYLES DE VIN

Vins rouges désalcoolisés à l'aide de techniques telles que la colonne à cône rotatif, l'osmose inverse et la distillation sous vide.

## ARÔME & SAVEUR

Les vins désalcoolisés souffrent intrinsèquement de déséquilibres gustatifs. La suppression de l'alcool entraîne une surexpression des descripteurs sensoriels tels que l'astringence, l'amertume et la douceur.

AEB-NXT Balance Red permet de rééquilibrer les attributs sensoriels, le corps et la sensation en bouche des vins désalcoolisés.

Il permet aux viticulteurs de réduire la teneur en sucre des vins désalcoolisés. Une teneur en sucre plus faible diminue la détérioration microbologique et réduit la nécessité d'utiliser des conservateurs supplémentaires.

## DOSES D'EMPLOI

Dissoudre entre 20 et 50 g/hl directement dans le vin fini. Attendre au moins 48 heures avant de procéder à la filtration finale du vin.

## CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

La durée de conservation est de 48 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit n'est pas un OGM.

Ce produit est exempt d'allergènes.

Veillez consulter la fiche de données de sécurité du produit (MSDS).

## CONDITIONNEMENTS

AEB-NXT Balance Red est disponible en paquets d'aluminium de 500g contenant 1kg.

Il est également disponible en paquets de 5 kg et 10 kg.

Des quantités plus importantes peuvent être commandées - contactez notre service clientèle.

## CONTACTS

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le site [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com) ou envoyer un courrier électronique à [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com).

*AEB NEXT est une véritable évolution dans l'industrie des boissons pour des solutions innovantes et durables. Le groupe AEB est un leader dans le domaine de la levure, de la fermentation, de la filtration et de l'écobiotechnologie pour les producteurs de vin, de bière, de cidre et de spiritueux.*

