

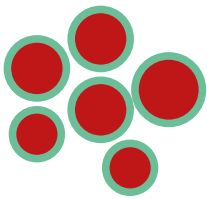
# MAXIGUM PLUS

## Alta eficacia estabilizadora y mejora organoléptica

La goma arábica se lleva utilizando en enología desde hace mucho tiempo por su capacidad para prevenir la turbidez y la formación de precipitados provocadas por coloides de color inestables. En los últimos años se ha avanzado mucho en el conocimiento de los mecanismos de acción de la goma y en el desarrollo de procesos productivos que permitan obtener productos más aptos para su aplicación enológica.

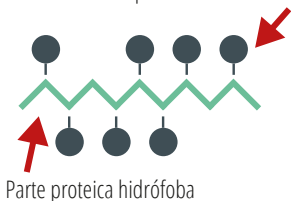
### MECANISMO DE ESTABILIZACIÓN DEL COLOR CON GOMA ARÁBIGA

**COLOR INESTABLE**  
(agregado hidrófobo)

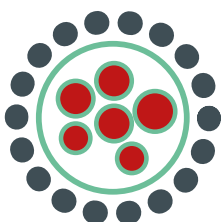


### GOMA ARÁBIGA

Parte polisacáridica hidrófila



### COMPLEJO SOLUBLE GOMA ARÁBIGA - COLOR



### LA GOMA ARÁBIGA: POLISACÁRIDO NATURAL

Constituida por una mezcla compleja de glicoproteínas y polisacáridos ricos en galactosa y arabinosa, la goma arábica es un exudado que se origina en arbustos de las especies *Acacia senegal* y *Acacia seyal*. El exudado, producido por la planta para curar los cortes infligidos específicamente en el tronco y las ramas, es recuperado, secado, limpiado de impurezas y seleccionado en función del color. Los aglomerados así obtenidos son la materia prima a partir de la cual se elabora la goma arábica para uso enológico y alimentario en general.

### ¿CÓMO ESTABILIZA EL COLOR?

La goma arábica interactúa con los compuestos del vino a través de mecanismos ligados a su estructura molecular que consta de una parte polisacáridica hidrófila y una parte hidrófoba de naturaleza proteica. Por afinidad química, la fracción proteica de la goma se une a la materia colorante inestable del vino, formada por agregados hidrófobos poco solubles. La parte polisacáridica, por otro lado, crea una capa hidrófila alrededor de estos agregados aumentando su solubilidad.

### ¿POR QUÉ LA GOMA VEREK ES LA MÁS EFICAZ PARA LA ESTABILIZACIÓN DEL COLOR?

Entre las gomas utilizadas para la elaboración del vino, la goma Verek es la que tiene una fracción proteica más abundante y por tanto más eficaz a la hora de interactuar con la materia colorante inestable.

La goma Verek tiene además una fracción polisacáridica de gran tamaño que le confiere una gran eficacia estabilizadora pero, al mismo tiempo, dificulta su filtración. La aplicación de un proceso de hidrólisis incluso parcial puede mejorar significativamente la filtrabilidad de la goma, aunque su eficacia se reduce.

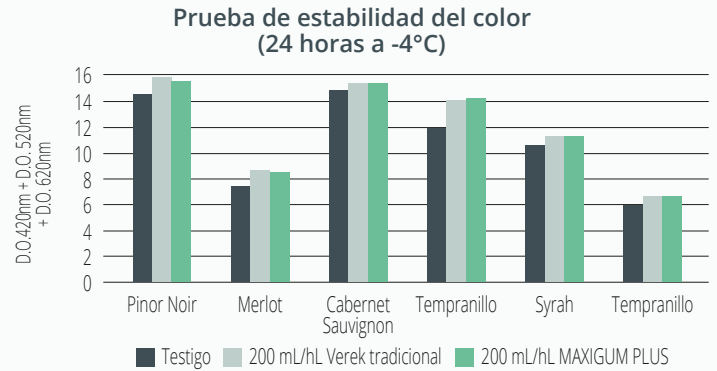
# MAXIGUM PLUS

## Alta eficacia estabilizadora y mejora organoléptica

### ¿QUÉ ES MAXIGUM PLUS?

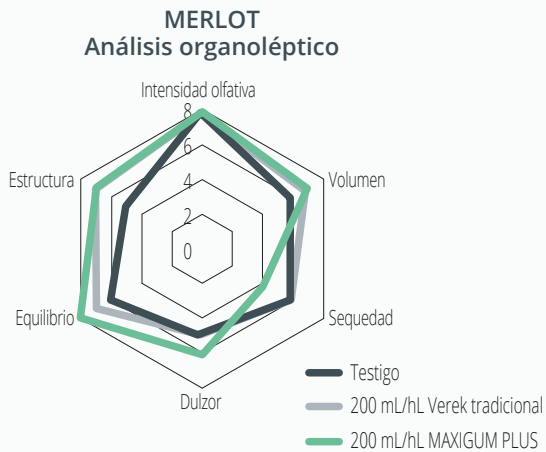
Maxigum® Plus es un estabilizante a base de goma arábica Verek y manoproteínas creado para asegurar la estabilización del color de una forma sencilla y segura.

La eficacia y facilidad de uso de Maxigum Plus dependen del proceso de elaboración de la goma que, una vez solubilizada y purificada en unas condiciones que permiten conservar sus dimensiones moleculares originales, se filtra con un innovador sistema que modifica la estructura tridimensional mejorando su filtrabilidad. Las manoproteínas potencian el efecto estabilizador de la goma y contribuyen al equilibrio organoléptico del vino.



### EFICACIA ESTABILIZANTE

Maxigum Plus tiene una gran capacidad estabilizante gracias al alto peso molecular de la goma y al efecto sinérgico de las manoproteínas.



### EFFECTO ORGANOLÉPTICO

En vinos ricos en taninos secos y astringentes, Maxigum Plus restaura un adecuado equilibrio gustativo, reduciendo la sensación de sequedad, y confiriendo suavidad y estructura.

**enartis**

Inspiring innovation.

**ENARTIS SEPSA S.A.U.**

Polígono Industrial Lentiscales  
Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja  
Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com