

# MAXIGUM PLUS

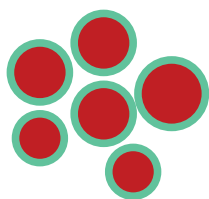
Elevata efficacia stabilizzante  
e facilità d'uso

*La gomma arabica viene utilizzata in enologia da molto tempo per la sua capacità di prevenire intorbidamenti e formazione di precipitati causati da colloidali coloranti instabili.*

*Negli ultimi anni sono stati fatti molti progressi nella conoscenza dei meccanismi d'azione della gomma e nella messa a punto di processi di produzione che consentono di ottenere prodotti più adatti all'applicazione enologica.*

## MECCANISMO DI STABILIZZAZIONE DEL COLORE CON GOMMA ARABICA

COLORE INSTABILE  
(aggregato idrofobico)



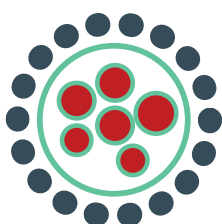
GOMMA ARABICA

Parte polisaccaridica idrofilica



Parte proteica idrofobica

COMPLESSO SOLUBILE  
GOMMA ARABICA - COLORE



## LA GOMMA ARABICA: POLISACCARIDE NATURALE

Costituita da una complessa miscela di glicoproteine e polisaccaridi ricchi in galattosio e arabinosio, la gomma arabica è un essudato che ha origine da arbusti delle specie *Acacia senegal* e *Acacia seyal*. L'essudato, prodotto dalla pianta per rimarginare i tagli appositamente inferti al tronco e ai rami, viene raccolto, essiccato, pulito da impurità e selezionato in base al colore. Le boccole così ottenute sono la materia prima da cui si produce la gomma arabica destinata all'uso enologico e alimentare in genere.

## IN CHE MODO LA GOMMA ARABICA STABILIZZA IL COLORE?

La gomma arabica interagisce con i composti del vino attraverso meccanismi legati alla sua struttura molecolare costituita da una parte polisaccaridica idrofilica e una parte idrofobica di natura proteica. Per affinità chimica, la frazione proteica si lega alla materia colorante instabile del vino, formata da aggregati idrofobici poco solubili. La parte polisaccaridica, invece, crea intorno a questi aggregati uno strato idrofilico che ne aumenta la solubilità.

## PERCHÉ LA GOMMA VEREK È LA PIÙ EFFICACE PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE?

Tra le gomme usate in enologia, la Verek è quella che possiede una frazione proteica più abbondante e pertanto più efficiente nell'interagire con la materia colorante instabile.

La gomma Verek possiede altresì una frazione polisaccaridica di grosse dimensioni che le conferisce una spiccata efficacia stabilizzante ma, al contempo, la rende difficile da filtrare. L'applicazione di un processo di idrolisi anche parziale può migliorare sensibilmente la filtrabilità della gomma a prezzo però di una minore efficacia.

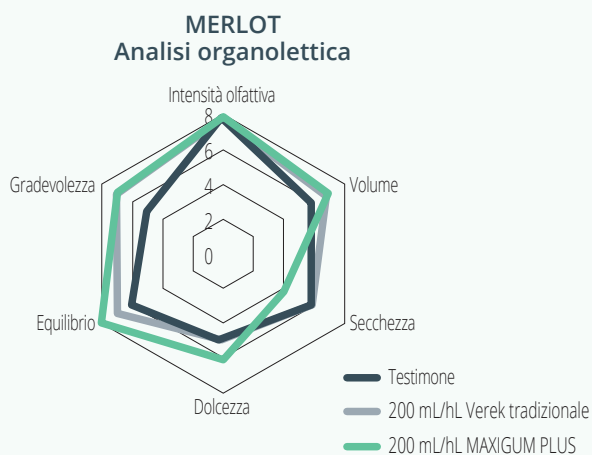
# MAXIGUM PLUS

## Elevata efficacia stabilizzante e facilità d'uso

### CHE COS'È MAXIGUM PLUS?

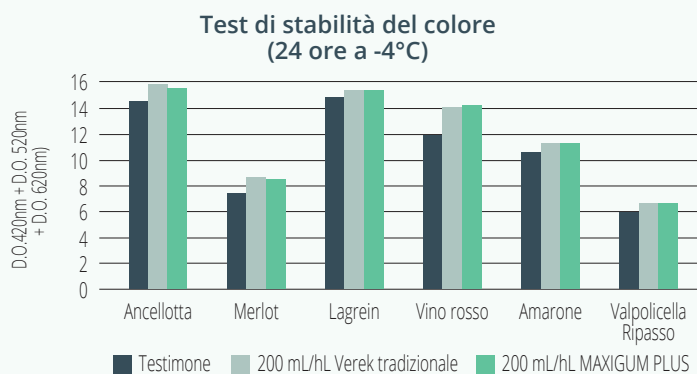
Maxigum® Plus è uno stabilizzante a base di gomma arabica Vereke e mannoproteine creato per assicurare la stabilizzazione del colore in modo semplice e sicuro. L'efficacia e la facilità d'uso di Maxigum Plus dipendono dal processo di lavorazione della gomma che, dopo essere solubilizzata e purificata in condizioni che ne conservano le dimensioni native, viene filtrata con un sistema innovativo che modifica la struttura tridimensionale rendendola microfiltrabile.

Le mannoproteine potenziano l'effetto stabilizzante della gomma e contribuiscono all'equilibrio organolettico del vino.



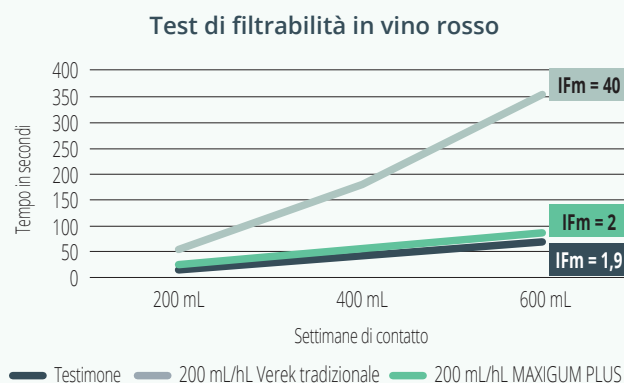
### EFFETTO ORGANOLETTICO

In vini ricchi di tannini secchi e astringenti, Maxigum Plus ristabilisce un adeguato equilibrio gustativo conferendo morbidezza e attenuando la sensazione di secchezza.



### EFFICACIA STABILIZZANTE

Maxigum Plus ha una grande capacità stabilizzante dovuta all'alto peso molecolare della gomma e all'effetto sinergico delle mannoproteine.



### FILTRABILITÀ

Maxigum Plus può essere dosato prima della microfiltrazione senza i limiti di dosaggio e porosità dei filtri imposti dalle gomme Vereke tradizionali.

**enartis**

Inspiring innovation.

Via San Cassiano 99,  
28069 San Martino Trecate NO, Italia  
Tel. +39-0321.790.300  
Fax +39-0321.790.347  
vino@enartis.it - www.enartis.com