

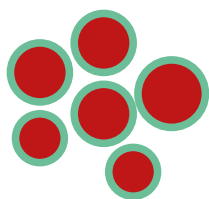
MAXIGUM PLUS

Elevada eficácia estabilizante e facilidade de utilização

A goma arábica é utilizada em enologia desde longa data, devido à sua capacidade para prevenir a turvação e a formação de precipitados provocados por colóides corantes instáveis. Nos últimos anos, avanços na compreensão dos mecanismos de ação da goma arábica, bem como na melhoria dos processos produtivos, permitiram o desenvolvimento de produtos mais adequados à aplicação enológica.

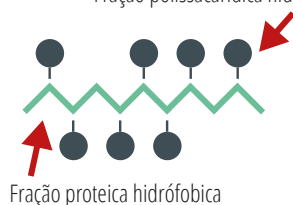
MECANISMO DE ESTABILIZAÇÃO DA MATÉRIA CORANTE COM GOMA ARÁBICA

COR INSTÁVEL
(agregado hidrofóbico)

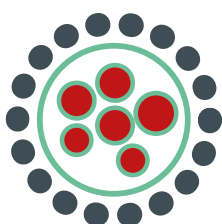


GOMA ARÁBICA

Fração polissacarídica hidrofílica



COMPLEXO SOLÚVEL GOMA ARÁBICA - ANTOCIANIDINAS



GOMA ARÁBICA: POLISSACÁRIDO NATURAL

Constituída por uma mistura complexa de glicoproteínas e polissacáridos ricos em galactose e arabinose, a goma arábica é um exsudato extraído dos arbustos das espécies *Acacia verek* e *A. seyal*. Os exsudatos extraídos da planta são produzidos pela própria planta para reparar cortes propositadamente infligidos no tronco e ramos que, depois de recuperados são sujeitos a um processo de secagem e libertação de impurezas, sendo finalmente selecionados em função da cor. As pepitas de goma obtidas, deste modo, são a matéria prima utilizada para a produção de goma arábica, destinada à enologia e inúmeros produtos alimentares.

COMO É QUE A GOMA ARÁBICA ESTABILIZA A COR DOS VINHOS?

A goma arábica interage com os compostos do vinho através de mecanismos relacionados com a sua estrutura molecular, constituída por uma fração polissacarídica hidrofílica e outra de natureza proteica hidrofóbica. Por afinidade química, a fração proteica liga-se à matéria corante instável do vinho formando agregados hidrofóbicos pouco solúveis. A fração polissacarídica, por outro lado, cria uma camada hidrofílica que envolve estes agregados, aumentando a sua solubilidade.

PORQUE É QUE A GOMA ARÁBICA DE *A. VEREK* É A MAIS EFICAZ NA ESTABILIZAÇÃO DA COR?

Entre as gomas utilizadas em enologia, a que provém de *A. verek* é a que possui fração proteica mais abundante, logo, a mais efetiva na interação com a matéria corante instável.

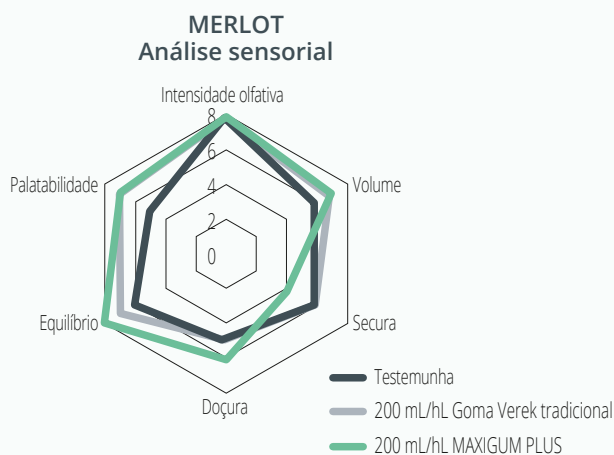
A goma de *A. verek* possui igualmente uma fração polissacarídica de grandes dimensões e isto confere-lhe uma elevada capacidade de estabilização, contudo, dificulta a sua filtração. A aplicação de um processo de hidrólise, mesmo que parcial, pode melhorar significativamente a filtrabilidade da goma, comprometendo-se, no entanto, a sua eficácia.

MAXIGUM PLUS

Elevada eficácia estabilizante e facilidade de utilização

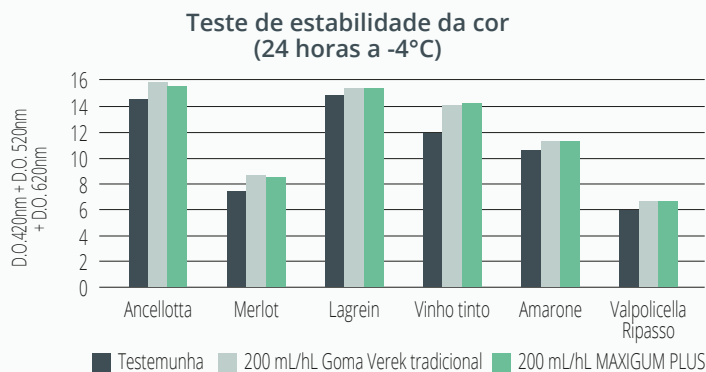
O QUE É MAXIGUM PLUS?

Maxigum® Plus é um estabilizante à base de goma arábica de *Acacia verek* e manoproteínas, concebido para assegurar a estabilidade corante de forma fácil e segura, com um excelente efeito sensorial no vinho. A eficácia e facilidade de utilização de Maxigum Plus tem origem no processo de produção da goma. Através de um inovador sistema de filtração após a solubilização e a purificação da goma, em condições que permitem manter a sua dimensão molecular original, foi possível modificar a sua estrutura tridimensional, tornando-a numa goma microfiltrável. As manoproteínas potenciam o efeito estabilizante da goma e contribuem para o equilíbrio organolético do vinho.



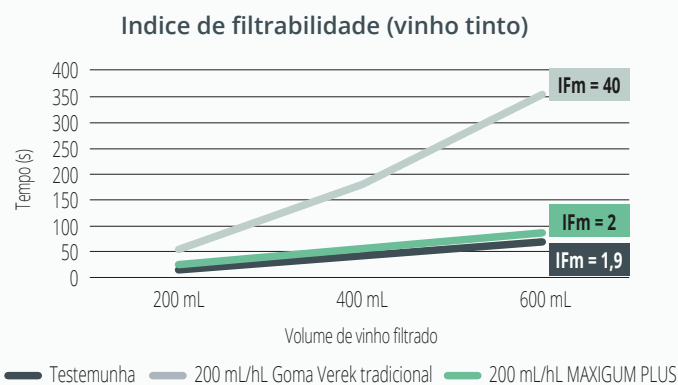
IMPACTO SENSORIAL

Em vinhos ricos em taninos secos e adstringentes, Maxigum Plus contribui para um adequado equilíbrio organolético, confere suavidade e reduz a sensação de secura.



EFICÁCIA ESTABILIZANTE

Maxigum Plus tem uma elevada capacidade de estabilização devido ao seu elevado peso molecular e ao efeito sinérgico das manoproteínas.



MICROFILTRÁVEL

Maxigum Plus pode ser adicionada antes da microfiltração que precede o engarrafamento, sem restrições na dose nem na porosidade das membranas filtrantes, necessárias no caso de outras gomas de *A. verek* tradicionais.

enartis

Inspiring innovation.

Enartis Portugal Unipessoal, Lda
Tel: +351 220 992 192
enartis.portugal@enartis.com
www.enartis.com