

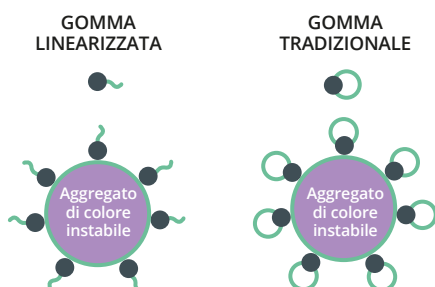
LA GOMMA ARABICA

La gomma arabica viene utilizzata in enologia da molto tempo per la sua capacità di prevenire intorbidamenti e formazione di precipitati causati da casse metalliche e sostanza colorante instabile. 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 efficaci e adatti per l'applicazione di cantina.

GOMMA VEREK LINEARIZZATA ED EFFETTI SULLA FILTRABILITÀ

Grazie ad un innovativo processo di filtrazione che modifica la struttura molecolare da globulare a lineare, Enartis è riuscita a produrre una gomma arabica verek che mantiene inalterata la sua **efficacia stabilizzante**, è microfiltrabile e **stabilizza l'indice di filtrabilità** del vino.

MODALITA' D'AZIONE della gomma linearizzata verso quella tradizionale:



L'aggregato di colore stabilizzato dalla gomma arabica Verek linearizzata ha un volume totale minore e risulta quindi più filtrabile.

	IF* A INIZIO PROVA	IF* DOPO 1 MESE
Vino rosso filtrato con filtro tangenziale	3	124
Vino rosso filtrato con filtro tangenziale + 200 mL/hL Maxigum F	4,5	12

*Indice di filtrabilità (IF) calcolato filtrando il vino su membrana da 0,65 µm. $IF = \{(T3 - T1) - 2(T2 - T1)\}$
T1 = secondi necessari per filtrare 200 mL
T2 = secondi necessari per filtrare 400 mL
T3 = secondi necessari per filtrare 600 mL
 Il vino è considerato filtrabile se $IF \leq 14$.

LA GOMMA ARABICA

L'uso della gomma arabica in enologia ha l'obiettivo di prevenire la comparsa di intorbidamenti e precipitati in bottiglia.

La sua capacità stabilizzante è dovuta alla 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 instabile del vino, aggregati idrofobici costituiti da sostanza colorante, fosfato ferrico o tartrato. La parte polisaccaridica, invece, crea intorno a questi aggregati uno strato idrofilico che ne aumenta la solubilità. In virtù della sua doppia natura idrofobica-idrofilica, la gomma arabica interagisce anche con altre sostanze del vino come composti aromatici, polifenoli e la CO₂ prodotta in presa di spuma. Da ciò deriva il suo effetto sulla qualità organolettica del vino che si manifesta in genere con un aumento della persistenza aromatica e l'attenuazione dell'astringenza. Di fatto, l'efficacia della gomma dipende dalle sue caratteristiche intrinseche e dai cambiamenti della struttura molecolare indotti dal processo di lavorazione.

LE GOMME ARABICHE ENARTIS

Oltre 40 anni di esperienza nella produzione di gomma per enologia e gli studi condotti con importanti centri di ricerca consentono ad Enartis di offrire un'ampia gamma di gomme arabiche create per soddisfare specifiche esigenze senza perdere di vista la praticità d'uso.

	GOMMA SEYAL	GOMMA VEREK
Contenuto proteico	circa 1,5% s.s.	circa 3%
Potere rotatorio specifico	da +40° a +50°	da -26° a -34°
Filtrabilità	♦♦♦	♦
Stabilizzazione del colore	♦	♦♦♦♦♦
Chelazione dei metalli	♦♦♦	♦♦
Stabilizzazione dei tartrati	♦♦	♦
Miglioramento del perlage	♦♦	♦♦♦♦

Principali caratteristiche specie-specifiche delle gomme arabiche. Scala da 1 (minore) a 5 (maggiore).

LE GOMME ARABICHE ENARTIS

GOMME ARABICHE VEREK ENARTIS

Differenze nel processo di produzione ne determinano la diversa filtrabilità e il diverso impatto organolettico ma tutte sono ugualmente dotate di un'elevata efficacia nella stabilizzazione del colore.

ENARTISGREEN GOMMA VEREK	MAXIGUM	MAXIGUM F	MAXIGUM PLUS
BIOLOGICA CERTIFICATA <ul style="list-style-type: none"> Gomma verrek microgranulata Ottima stabilizzazione del colore Buon effetto sulla qualità del <i>perlage</i> 	STABILIZZANTE TRADIZIONALE <ul style="list-style-type: none"> Gomma verrek in soluzione Ottima stabilizzazione del colore Ottimo effetto sulla qualità del <i>perlage</i> 	FILTRABILE <ul style="list-style-type: none"> Gomma verrek in soluzione Ottima stabilizzazione del colore Buon effetto sulla qualità del <i>perlage</i> Consigliata per aggiunta prima della microfiltrazione Stabilizzazione dell'indice di filtrabilità del vino 	FILTRABILE E DI IMPATTO <ul style="list-style-type: none"> Gomma verrek e mannoproteine in soluzione Ottima stabilizzazione del colore Ottimo effetto sulla qualità del <i>perlage</i> Ottimo equilibrio organolettico Consigliata per aggiunta prima della microfiltrazione Stabilizzazione dell'indice di filtrabilità del vino
-			+
FILTRABILITÀ			

GOMME ARABICHE SEYAL ENARTIS

Le gomme arabiche seyal sono sottoposte ad uno speciale processo di purificazione e idrolisi che consente di ottenere prodotti unici per qualità organolettica, filtrabilità ed efficacia.

CITROGUM	CITROGUM DRY	CITROGUM PLUS
LIMPIDA E MICROFILTRABILE <ul style="list-style-type: none"> Gomma seyal in soluzione Limpida e incolore Effetto positivo sulla stabilità tartarica Buon effetto sulla qualità del <i>perlage</i> Microfiltrabile 	MICROGRANULATA <ul style="list-style-type: none"> Gomma seyal microgranulata Ottima solubilità Basso contenuto di SO₂ Effetto positivo sulla stabilità tartarica Buon effetto sulla qualità del <i>perlage</i> Microfiltrabile 	MICROFILTRABILE E DI IMPATTO <ul style="list-style-type: none"> Gomma seyal e mannoproteine in soluzione Effetto positivo sulla stabilità tartarica Ottimo effetto sulla qualità del <i>perlage</i> Esalta la percezione della dolcezza Microfiltrabile

AROMAGUM: STABILITÀ E PULIZIA AROMATICA

Nata da una ricerca condotta con l'Università degli Studi di Milano, Aromagum riduce la volatilità di composti responsabili di note di ossidato, vegetale e animale a vantaggio della percezione di un aroma più pulito e gradevole. Inoltre, rallenta l'invecchiamento aromatico del vino e ne conserva il carattere fruttato anche in condizioni non ottimali di conservazione.

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