

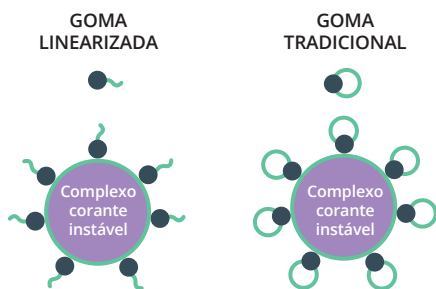
A GOMA ARÁBICA

A goma arábica é utilizada desde longa data em enologia pela sua capacidade de prevenir a turvação e a formação de precipitados causados por casses metálicas e instabilidade da matéria corante. Nos últimos anos, verificaram-se importantes progressos na compreensão dos mecanismos de ação dos diferentes tipos de gomas, e no desenvolvimento de processos de produção que permitem a obtenção de ferramentas mais eficazes e perfeitamente adequadas à utilização na adega.

GOMA VEREK LINEARIZADA E EFEITOS NA FILTRABILIDADE

Graças a um inovador processo de filtração que altera a estrutura molecular globular para uma estrutura linear, a Enartis conseguiu produzir uma goma arábica de *Acacia verek* que é **microfiltrável** e que **estabiliza o índice de filtrabilidade** do vinho, mantendo inalterada a sua eficácia estabilizante.

MECANISMO DE AÇÃO da goma linearizada Vs goma tradicional:



O complexo corante estabilizado pela goma arábica de *A. verek* linearizada apresenta uma menor dimensão sendo, dessa forma, mais filtrável.

	IF* INICIAL	IF* APÓS 1 MÊS
Vinho tinto filtrado por tangencial	3	124
Vinho tinto filtrado por tangencial + 200 mL/hL Maxigum F	4.5	12

*Índice de filtrabilidade (IF) calculado através da filtração do vinho usando uma membrana 0,65 µm.

IF = {(T3 - T1) - 2 (T2 - T1)}

T1 = segundos necessários para filtrar 200 mL

T2 = segundos necessários para filtrar 400 mL

T3 = segundos necessários para filtrar 600 mL

O vinho é considerado filtrável se **IF ≤ 14**.

GOMA ARÁBICA

O uso da goma arábica em enologia visa evitar o aparecimento de turvação e a formação de precipitados em garrafa. A sua capacidade estabilizante é devida à sua estrutura molecular constituída por uma parte polissacarídica hidrofílica e uma parte hidrofóbica de natureza proteica. Por afinidade química, a fração proteica liga-se à matéria instável do vinho, agregados hidrofóbicos constituídos por matéria corante, fosfato férrico e tartaratos. A componente polissacarídica, por seu lado, cria uma camada hidrofílica em torno destes agregados, aumentando a sua solubilidade na matriz do vinho.

Em virtude da sua dupla natureza hidrofóbico-hidrofílica, a goma arábica interage também com outras substâncias do vinho, tais como compostos aromáticos, polifenóis e o CO₂ produzido durante a segunda fermentação de espumantes. Daí o seu efeito na qualidade organoléptica do vinho, que geralmente se manifesta num aumento da persistência aromática e numa atenuação da adstringência. Na realidade, a eficácia da goma depende das suas características intrínsecas e das alterações na estrutura molecular induzidas durante o processo de produção.

AS GOMAS ARÁBICAS ENARTIS

Mais de 40 anos de experiência na produção de gomas arábicas e estudos realizados com importantes centros de investigação, permitem-nos oferecer uma vasta gama de gomas arábicas desenvolvidas para satisfazer exigências específicas, sem perder de vista a facilidade de utilização.

	GOMA SEYAL	GOMA VEREK
Teor proteico	aprox. 1.5%	aprox. 3%
Poder rotatório específico	de +40° a + 50°	de -26° a -34°
Filtrabilidade	♦♦♦	♦
Estabilização corante	♦	♦♦♦♦♦
Quelação de metais	♦♦♦	♦♦
Estabilização tartárica	♦♦	♦
Melhoramento da perlage	♦♦	♦♦♦♦

Principais valências específicas das gomas arábicas. Escala de 1 (menor) a 5 (maior).

GOMAS ARÁBICAS ENARTIS

GOMAS ARÁBICAS VEREK

Diferenças no processo de produção determinam diferentes graus de filtrabilidade e efeitos organoléticos, sendo todas igualmente eficazes na estabilização da cor.

ENARTISGREEN GOMMA VEREK	MAXIGUM	MAXIGUM F	MAXIGUM PLUS
CERTIFICADA BIO <ul style="list-style-type: none">Goma verrek microgranulada;Excelente estabilização corante;Bom efeito na qualidade da <i>perlage</i>.	ESTABILIZAÇÃO TRADICIONAL <ul style="list-style-type: none">Goma verrek em solução;Excelente estabilização corante;Excelente efeito na qualidade da <i>perlage</i>.	FILTRÁVEL <ul style="list-style-type: none">Goma verrek em solução;Excelente estabilização corante;Bom efeito na qualidade da <i>perlage</i>;Recomendado para pré-microfiltração;Estabilização do índice de filtrabilidade do vinho.	FILTRÁVEL E SENSORIAL <ul style="list-style-type: none">Goma verrek e manoproteínas em solução;Excelente estabilização corante;Excelente efeito na qualidade da <i>perlage</i>;Excelente equilíbrio organolético;Recomendada para adição antes da microfiltração;Estabilização do índice de filtrabilidade do vinho.

- +
FILTRABILIDADE

GOMAS ARÁBICAS SEYAL

As gomas arábicas de *Acacia seyal* são submetidas a um processo especial de purificação e de hidrólise, resultando em produtos únicos, relativamente ao aporte organolético, filtrabilidade e eficácia.

CITROGUM	CITROGUM DRY	CITROGUM PLUS
LÍMPIDA E MICROFILTRÁVEL <ul style="list-style-type: none">Goma seyal em solução;Límpida e incolor;Boa estabilização tartárica;Bom efeito na qualidade da <i>perlage</i>;Microfiltrável.	MICROGRANULADA <ul style="list-style-type: none">Goma seyal microgranulada;Excelente solubilidade;Baixo teor de SO₂;Boa estabilização tartárica;Bom efeito na qualidade da <i>perlage</i>;Microfiltrável.	MICROFILTRÁVEL E SENSORIAL <ul style="list-style-type: none">Goma seyal e manoproteínas em solução;Boa estabilização tartárica;Excelente efeito na qualidade da <i>perlage</i>;Aumenta a perceção de doçura;Microfiltrável.

AROMAGUM: ESTABILIDADE E LIMPIDEZ AROMÁTICA

Resultado de uma investigação desenvolvida em colaboração com a Universidade de Milão, Aromagum reduz a volatilidade dos compostos responsáveis pelas notas oxidadas, herbáceas e animais, favorecendo a perceção de aromas mais limpos e mais agradáveis. Além disso, retarda a evolução aromática precoce dos vinhos, preservando o seu carácter frutado, mesmo em condições de armazenamento adversas.

enartis

Inspiring innovation.

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