

LA GOMA ARÁBIGA

La goma arábiga se lleva utilizando en enología desde hace mucho tiempo por su capacidad para prevenir la aparición de enturbiamientos y la formación de precipitados provocados por las quiebras metálicas y los compuestos 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 de producción que permitan obtener productos más eficaces y aptos para las aplicaciones en bodega.

LA GOMA ARÁBIGA

El uso de la goma arábiga en el sector enológico tiene como objetivo evitar la aparición de turbidez y precipitados en botella. Su capacidad estabilizante se debe a la su estructura molecular que consta de una parte polisacárida hidrófila y una parte hidrófoba de naturaleza proteica. Por afinidad química, la fracción proteica se une a la materia inestable del vino, es decir agregados hidrofóbicos constituidos por materia colorante, fosfato férrico o tartrato. Por otro lado, la parte polisacárida crea una capa hidrófila alrededor de estos agregados que aumenta su solubilidad. En virtud de su doble naturaleza hidrófoba-hidrófila, la goma arábiga también interactúa con otras sustancias del vino como los compuestos aromáticos, los polifenoles y el CO₂ producido en la segunda fermentación. De aquí deriva su efecto sobre la calidad organoléptica del vino que generalmente se manifiesta con un aumento de la persistencia aromática y la atenuación de la astringencia. De hecho, la eficacia de la goma depende de sus características intrínsecas y de los cambios en la estructura molecular inducidos por el proceso de fabricación.

LAS GOMAS ARÁBIGAS ENARTIS

Más de 40 años de experiencia en la producción de goma para el sector enológico y estudios realizados con los principales centros de investigación permiten a Enartis ofrecer una amplia gama de gomas arábicas desarrolladas para cubrir necesidades específicas sin perder de vista la facilidad de uso.

	GOMA SEYAL	GOMA VEREK
Contenido proteico	alrededor del 1,5%	alrededor del 3%
Poder rotatorio	de +40° a + 50°	de -26° a -34°
Filtrabilidad	▲▲▲	▲
Estabilización del color	▲	▲▲▲▲▲
Quelatación de los metales	▲▲▲	▲▲
Estabilización de los tartratos	▲▲	▲
Mejora de la burbuja	▲▲	▲▲▲▲

Principales características específicas de los tipos de goma arábiga. Escala de 1 (menor) a 5 (mayor).

AROMAGUM: ESTABILIDAD Y LIMPIEZA AROMÁTICA

Nacida de una investigación realizada con la Universidad de Milán, Aromagum reduce la volatilidad de los compuestos responsables de las notas oxidadas, vegetales y animales favoreciendo la percepción de un aroma más limpio y agradable. Además, ralentiza el envejecimiento aromático del vino y conserva su carácter afrutado incluso en condiciones de conservación no adecuadas.

LAS GOMAS ARÁBIGAS ENARTIS

GOMAS ARÁBIGAS VEREK ENARTIS

Las diferencias en el proceso de producción determinan el diferente impacto organoléptico, pero todas están igualmente dotadas de una alta eficacia en la estabilización del color.

MAXIGUM	MAXIGUM PLUS
ESTABILIZANTE TRADICIONAL <ul style="list-style-type: none">• Goma verek en solución• Óptima estabilización del color• Óptimo efecto sobre la calidad del <i>perlage</i>	ESTABILIZACIÓN Y MEJORA ORGANOLÉPTICA <ul style="list-style-type: none">• Goma verek y manoproteínas en solución• Óptima estabilización del color• Óptimo efecto sobre la calidad del <i>perlage</i>• Óptimo equilibrio organoléptico

GOMAS ARÁBIGAS SEYAL ENARTIS

Las gomas arábicas seyal se someten a un proceso especial de purificación e hidrólisis que permite obtener productos únicos por su calidad organoléptica, filtrabilidad y eficacia.

CITROGUM	CITROGUM PLUS
LIMPIDA Y MICROFILTRABLE <ul style="list-style-type: none">• Goma seyal en solución• Límpida e incolora• Efecto positivo sobre la estabilidad tartárica• Buen efecto sobre la calidad de la burbuja• Microfiltrable	MICROFILTRABLE Y DE IMPACTO <ul style="list-style-type: none">• Goma seyal y manoproteínas en solución• Efecto positivo sobre la estabilidad tartárica• Óptimo efecto sobre la calidad de la burbuja• Exalta la percepción de dulzor• Microfiltrable

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