

TODAS AS NUANCES DA GOMA ARÁBICA

ENCONTRA NA
GAMA ARABINOL®
A GOMA QUE PRETENDE
PARA OS TEUS VINHOS



 **AEB**®



GOMA ARÁBICA

O QUE É?

A **goma arábica** é o **exsudado** extraído de numerosas espécies de Acácias, colhido e selecionado manualmente. As variedades utilizadas em enologia são duas: **Acácia Senegal** e **Acácia Seyal**, que crescem na região desértica do Sahel africano. A goma arábica é um coloide hidrófilo constituído por uma **mistura de oligossacáridos, arabinogalactanas e glicoproteínas**. A goma arábica é composta essencialmente por **carboidratos**, em particular **D-galactose** e **L-arabinose** (cerca de 97%) e glicoproteínas.



As gomas arábicas AEB são naturalmente isentas de organismos geneticamente modificados.

COMO ATUA?

No vinho, a goma arábica desempenha basicamente a função de **coloide protetor** e apresenta vários benefícios:

- ✓ incrementa a **estabilidade da matéria corante** nos vinhos tintos;
- ✓ aumenta a eficácia dos tratamentos específicos (como, por exemplo, CREMOR Stop Extra 40 e NEW-CEL) para **evitar a formação dos cristais de bitartarato**;
- ✓ incorpora **maciez**;
- ✓ favorece a **qualidade do perlage**;
- ✓ auxilia na manutenção da **intensidade e complexidade aromática**;
- ✓ **protege** das precipitações devidas às **casses fêrrica ou cúprica**;
- ✓ melhora a **estabilidade proteica**.

A IMPORTÂNCIA DO PODER ROTATÓRIO

O poder rotatório depende da variedade de acácia da qual é extraída a goma.

Consoante a tipologia, Seyal ou Senegal, as gomas arábicas apresentam **características e propriedades diferenciada**, e distintas proporções de açúcares, os quais formam as cadeias dos polissacarídeos e das glicoproteínas.

PROPRIEDADES	ACACIA SEYAL (+)	ACACIA SENEGAL (-)
Poder rotatório	Destrogiro	Levogiro
Viscosidade	●	●●●●
Proporção arabinose/galactose	> 1	< 1
Teor de ramnose	●●	●●●●
Teor em ácidos	●	●●●●
Proteção das precipitações	●●●●	●●●
Proteção da cor	●●	●●●●
Influência organolética	●●	●●●●
Filtrabilidade do vinho	●●●●	●●

● Baixa
●● Média
●●● Médio-alta
●●●● Alta





O PROCESSO AEB

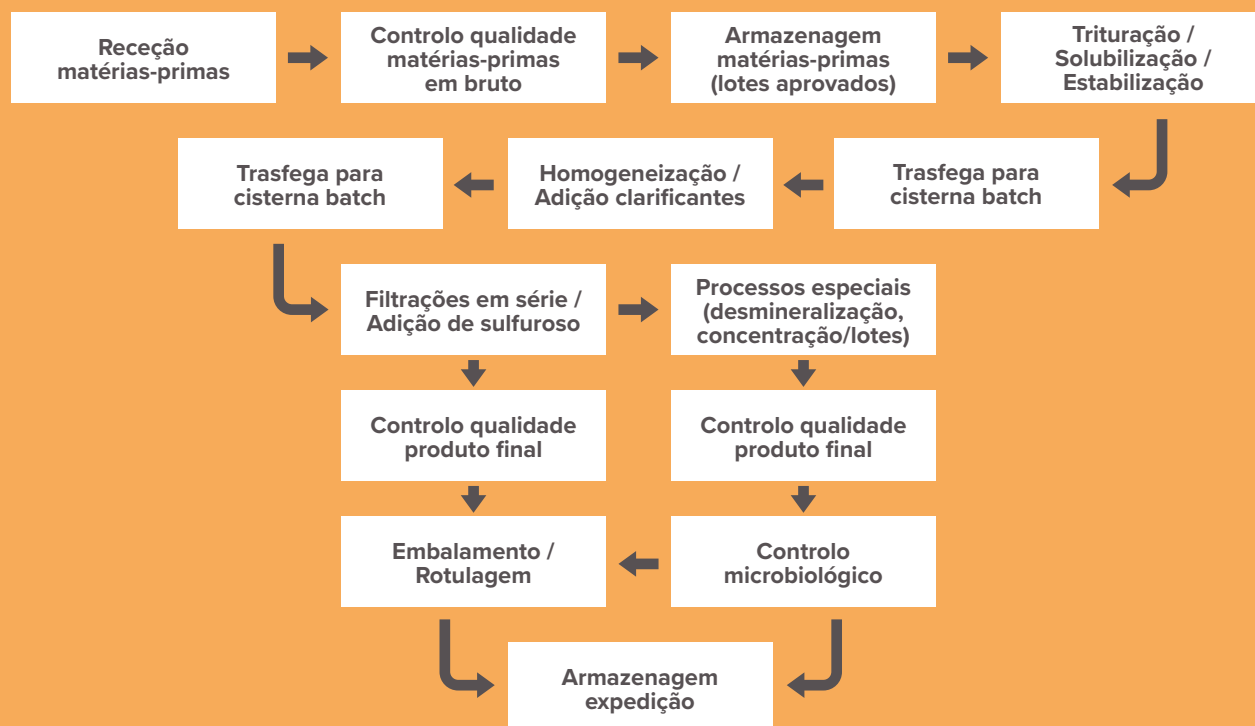
PARA A PRODUÇÃO DA GOMA ARÁBICA

Graças ao know-how adquirido ao longo dos anos, a AEB desenvolveu uma **vasta gama de gomas arábicas**, cujos parâmetros químicos e físicos são muito distintos entre si.

O **processo de laboração da AEB** é constituído por uma série de passagens fundamentais que asseguram a qualidade e a constância do produto no tempo.

A produção inicia-se na colheita do exsudado sendo este, sucessivamente, triturado e reduzido a pó, dissolvido em água e clarificado de acordo com as características do produto semiacabado.

Consoante os casos, a solução pode ser filtrada diretamente ou então após o processo de clarificação. Por fim, o produto, quando necessário, é estabilizado a nível de metais (principalmente cálcio) e concentrado a frio em um equipamento específico, desenvolvido pela AEB para esta finalidade.



Processo adotado pela AEB para a produção da goma arábica.



AS GOMAS ARÁBICAS AEB

MATÉRIAS-PRIMAS

GOMA DESTROGIRA

GOMA LEVOGIRA

MANOPROTEINAS

PRODUTOS

ARABINOL

ARABINOL 30

ARABINOL HC

ARABINOL Hi-Flow

ARABINOL BIO D 

ARABINOL KPO

ARABINOL Dolce

ARABINOL BIO L 

ARABINOL Super Rouge

ARABINOL Multinstant

ARABINOL Staby+

ARABINOL Arôme

SOUPLANE

LÍQUIDAS

ARABINOL Hi-Flow

DESTROGIRA

20-160 g/hL

Contribui para a estabilidade tartárica e é facilmente filtrável

A adição conjunta com ácido metatartárico incrementa o efeito anti-cremor do tratamento

Reforça a ação anticasse cúprica e férrica

Aspeto	Líquido amarelo-palha ligeiramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turvação (NTU)	≤ 20
SO ₂ %	0.30 - 0.50
Extrato seco %	18 - 20
pH	2.6 - 3

ARABINOL

DESTROGIRA

20-140 mL/hL

Contribui para a estabilidade tartárica

Inibe a casse cúprica, férrica e proteica

Incorpora maciez gustativa e volume

Assegura um perlage mais persistente

Estabiliza a substância corante

Aspeto	Líquido límpido amarelado
DO 420nm	≤ 0.2
Turvação (NTU)	≤ 20
SO ₂ %	0.30 - 0.50
Extrato seco %	20 - 21
pH	4.2 - 4.8

Todas as gomas arábicas AEB acrescentam, em

ARABINOL 30

DESTROGIRA	
20-100 g/hL	
Solução de goma arábica a 30%	
Incorpora elevada maciez gustativa e volume	
Contribui para a estabilidade tartárica e protege o vinho de precipitações indesejadas, sobretudo a cargo da matéria corante	
Inibe a casse cúprica, férrica e proteica	
Aspeto	Líquido amarelo-palha ligeiramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.4
Turvação (NTU)	≤ 25
SO ₂ %	0.30 - 0.50
Extrato seco %	30 - 31
pH	3.2 - 3.8

ARABINOL HC

DESTROGIRA	
20-85 g/hL	
Solução de goma arábica superior a 33,5%	
Incorpora elevado volume graças às características da matéria-prima	
Contribui para a estabilidade tartárica e protege o vinho de precipitações indesejadas, sobretudo a cargo da matéria corante	
Inibe a casse cúprica, férrica e proteica	
Aspeto	Líquido amarelo-palha ligeiramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.4
Turvação (NTU)	≤ 30
SO ₂ %	0.30 - 0.50
Extrato seco %	33.5 - 34.5
pH	3.2 - 3.8

ARABINOL KPO

DESTROGIRA	
20-150 mL/hL	
Contribui para a estabilidade tartárica	
Inibe a casse cúprica, férrica e proteica	
Incorpora maciez gustativa e volume	
Assegura um perlage mais persistente	
Estabiliza a substância corante	
Aspeto	Líquido amarelo-palha ligeiramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turvação (NTU)	≤ 20
SO ₂ %	0.30 - 0.40
Extrato seco %	17 - 19
pH	2 - 3

GOMA ARÁBICA
CERTIFICADA
KOSHER PASSOVER



ARABINOL Super Rouge

LEVOGIRA	
20-135 g/hL	
Contribui de forma vincada para a estabilização da cor	
Incorpora maciez gustativa	
É ideal para os vinhos tintos, jovens ou com elevado teor tânico e antociânico	
Aspeto	Líquido amarelo-palha ligeiramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turvação (NTU)	≤ 30
SO ₂ %	0.30 - 0.50
Extrato seco %	21 - 22
pH	4.2 - 4.8

ARABINOL Arôme

DESTROGIRA e LEVOGIRA	
50-180 g/hL	
Protege e preserva a componente aromática	
Possui alto poder coloidal e um bom poder amaciador	
Suaviza as sensações ácidas	
Preserva a fração da cor mais instável e por isso é ideal também no tratamento de vinhos tintos jo-vens	
Aspeto	Líquido amarelo-palha ligeiramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turvação (NTU)	≤ 30
SO ₂ %	0.50 - 0.60
Extrato seco %	15 - 16
pH	2.7 - 3

ARABINOL Staby+

LEVOGIRA e DESTROGIRA	
20-150 g/hL	
Contribui para estabilizar a cor	
Possui uma ação estabilizadora sobre a precipitação tartárica graças à desmineralização obtida com tratamento de permuta catiónica	
Sua filtrabilidade é média e requer um tempo mínimo para a pré-filtração	
É ideal para vinhos tintos e rosés	
Aspeto	Líquido amarelo-palha ligeiramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turvação (NTU)	≤ 30
SO ₂ %	0.30 - 0.50
Extrato seco %	20 - 21
pH	3.5 - 4

proporção variável, maciez e estabilidade aos vinhos.

SOUPLANE

LEVOGIRA e MANNOPROTEINAS

50-500 mL/hL

Diminui a percepção do amargo e incorpora maciez

Estabiliza a cor e protege das casses proteica e metálica

Auxilia na estabilização tartárica

É ideal para vinhos tintos e rosés

Aspeto	Líquido amarelo-claro
--------	-----------------------

DO 420nm	< 0.4
----------	-------

Turvação (NTU)	≤ 100
----------------	-------

SO ₂ %	0.35 - 0.58
-------------------	-------------

Extrato seco %	22 - 24
----------------	---------

pH	3.3 - 3.9
----	-----------

ARABINOL Dolce

ARABINOL Dolce é a alternativa à adição de açúcares nos vinhos. É produzida através de uma nova metodologia de laboração que influencia positivamente a qualidade organolética dos vinhos contribuindo para **aumentar as sensações de riqueza, doçura e estrutura.**

DESTROGIRA

20-150 g/hL

Contribui para a estabilização coloidal

É ideal nos vinhos onde é pretendido amplificar as sensações gustativas doces, reduzindo a necessidade de adicionar açúcares.



Nos vinhos tintos harmoniza as notas adstringentes e rústicas originadas pelas grandes estruturas tânicas



Nos vinhos brancos permite exaltar as sensações do retrogosto prolongando a duração de per-cepção dos vinhos



Nos vinhos licorosos jovens reduz o impacto do álcool e suaviza-lhes a sensação de agressividade

Aspeto	Líquido límpido amarelo
--------	-------------------------

DO 420nm	≤ 0.4
----------	-------

Turvação (NTU)	≤ 30
----------------	------

SO ₂ %	0.25 - 0.35
-------------------	-------------

Extrato seco %	18 - 20
----------------	---------

pH	4 - 4.5
----	---------

EM PÓ



GOMAS ARÁBICAS CERTIFICADAS BIOLÓGICAS



ARABINOL BIO D

DESTROGIRA

10-30 g/hL

Microgranulada e instantaneamente solúvel

Acrescenta maciez gustativa

Sem SO₂

Protege a substância corante dos vinhos tintos mantendo-a estável no tempo, sem influenciar a fil-trabilidade

Impede a formação de coloides cúpricos, férricos e proteicos

A adição conjunta com ácido metatartárico incrementa o efeito anticremor do tratamento

Aspeto	Pó microgranulado cor bege
--------	----------------------------

SO ₂ %	AUSENTE
-------------------	---------

Cinzas %	< 4
----------	-----

Peso específico	0.8 - 0.9
-----------------	-----------

ARABINOL BIO L

LEVOGIRA

10-30 g/hL

Microgranulada e instantaneamente solúvel

Acrescenta elevada maciez gustativa

Sem SO₂

Desempenha uma forte ação protetora sobre a substância corante dos vinhos tintos mantendo-a estável no tempo

Impede a formação de coloides cúpricos, férricos e proteicos

A adição conjunta com ácido metatartárico incrementa o efeito anticremor do tratamento

Aspeto	Pó microgranulado cor marfim
--------	------------------------------

SO ₂ %	AUSENTE
-------------------	---------

Cinzas %	< 4
----------	-----

Peso específico	0.8 - 0.9
-----------------	-----------

ARABINOL Multinstant

LEVOGIRA

10-30 g/hL

Microgranulada e instantaneamente solúvel

Incorpora elevada maciez gustativa

Sem SO₂

Desempenha uma forte ação protetora sobre a substância corante dos vinhos tintos mantendo-a estável no tempo

Impede a formação de coloides cúpricos, férricos e proteicos

A adição conjunta com ácido metatartárico incrementa o efeito anticremor do tratamento

Aspeto	Pó microgranulado cor amarela
--------	-------------------------------

SO ₂ %	AUSENTE
-------------------	---------

Ceneri %	< 4
----------	-----

Peso específico	0.35 - 0.55
-----------------	-------------



TABELA COMPARATIVA DAS GOMAS ARÁBICAS AEB

	Proteção de precipitações	Proteção da cor	Influência organolética	Filtrabilidade do vinho
ARABINOL Hi-Flow	●●●	●	●●	●●●
ARABINOL	●●●	●	●●	●●
ARABINOL 30	●●●	●●	●●	●●
ARABINOL HC	●●●	●	●●●	●●
ARABINOL Super Rouge	●●	●●●●	●●	●
ARABINOL Arôme	●●	●●	●●●●	●
ARABINOL Staby+	●●	●●●	●●●	●●
ARABINOL KPO	●●●	●	●●	●●
ARABINOL Multinstant	●●	●●	●●●	●
ARABINOL BIO L	●●	●●●	●●●	●
ARABINOL BIO D	●●●	●●	●●	●●
SOUPPLANE	●●	●●	●●●●	●●
ARABINOL Dolce	●●	●●●	●●●●	●●●

- Baixa
- Média
- Médio-alta
- Alta

ARABINOL®
é uma marca registrada AEB.



PARÂMETROS TECNOLÓGICOS DE QUALIDADE DAS GOMAS ARÁBICAS

PUREZA

A fase de seleção das matérias-primas é de particular importância pois determina a pureza do produto e um processo tecnológico menos invasivo. Entre os indicadores de pureza é dada especial atenção a: metais pesados, materiais estranhos, substâncias tânicas e/ou corantes, conservantes, fitofármacos, micotoxinas. As fases de clarificação e acabamento permitem estabilizar o produto em termos de constância qualitativa.

ESTRATTO SECCO

É expresso em percentagem (%) complementar à percentagem de humidade e varia consoante o tipo de utilização e a tecnologia adotada para a produção da goma. Para o cálculo correto deste parâmetro é particularmente importante verificar a metodologia adotada, que consiste numa correta dessecação/secagem sem hidrólise dos polissacáridos. **Se for de boa qualidade, o produto dessecado/seco deve manter uma coloração clara.**

COR

Depende da pureza inicial, da qualidade do exsudado, da qualidade da clarificação e do acabamento; é expressa em densidade ótica a 420 nm.

TURVAÇÃO

É determinada em parte pela pureza inicial e pela qualidade do exsudado, mas a qualidade da clarificação e as filtrações sucessivas afetam muito este parâmetro.

pH

Este valor depende do processo de produção específico por produto. Em geral, o pH influencia a dimensão da molécula e, portanto, a perceção do produto no vinho, e tem um impacto na filtrabilidade do próprio produto. As gomas arábicas AEB apresentam um intervalo de pH variável entre 2,6 e 4,8.

SULFITOS

Nas gomas líquidas, desempenham uma função antisséptica de controlo de microrganismos indesejados.

ATITUDE APTIDÃO TECNOLÓGICA

Refere-se à filtrabilidade e viscosidade. É determinada pela origem, pela pureza e pela qualidade dos processos de preparação. **A filtrabilidade é determinada pelo poder colmatante de um vinho adicionado de 2 g/L de goma arábica em solução sobre uma membrana filtrante de 0,45µm comparada com o vinho tal e qual.**

ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA

Depende da qualidade dos processos de preparação e pode ser medido com métodos tradicionais. Para sua obtenção, além dos patógenos, tem particular importância o perfil dos microrganismos de interesse tecnológico, como fungos, leveduras e bactérias. A goma que não estiver perfeitamente estável pode dar origem a alterações sensoriais ou tecnológicas.

CONSTÂNCIA QUALITATIVA

É um parâmetro fundamental da goma arábica, principalmente considerando a sua vasta área de produção e sazonalidade. A AEB realiza controlos rigorosos durante todo o ciclo de vida do produto: desde a seleção das matérias-primas recebidas até a análise final que assegura a conformidade de cada lote e de cada produto ao longo do tempo.

RECOLHA SEGURA E SUSTENTÁVEL DA MATÉRIA-PRIMA

As gomas arábicas AEB provêm de fornecedores que respeitam programas direcionados à proteção das diferentes espécies de acácias e à conservação das respetivas plantas. A atividade de recolha visa também uma melhor organização do sector, a promoção social das populações locais e o melhoramento dos rendimentos dos produtores.

CONHEÇA
AS GOMAS
ARÁBICAS
AEB

