

# TODOS LOS MATICES DE LA GOMA ARÁBIGA

ENCUENTRA EN LA  
LÍNEA ARABINOL®  
LO QUE QUIERES  
PARA TUS VINOS



 **AEB**®



# GOMA ARÁBIGA

## ¿QUÉ ES?

La **goma arábiga** es el **exudado** procedente de numerosas especies de Acacia, que se recolecta y selecciona a mano. Son dos las variedades utilizadas en enología: **Acacia Senegal** y **Acacia Seyal**, que provienen de la región desértica del Sahel en África. Más exactamente la goma arábiga es un coloide hidrofílico formado por una **combinación de oligosacáridos, arabinogalactanos y glicoproteínas**.

La goma arábiga se compone principalmente de **carbohidratos**, en particular **D-galactosa** y **L-arabinosa** (alrededor del 97%) y glicoproteínas.



Las gomas arábicas AEB están naturalmente libres de organismos genéticamente modificados.

## ¿COMO FUNCIONA?

En el vino, la goma arábiga juega básicamente el papel de **coloide protector** y tiene varios beneficios:

- incrementa la **estabilidad de la materia colorante** en los vinos tintos;
- aumenta la eficacia de los tratamientos específicos (como, por ejemplo, NEW-CEL) para **contrarrestar la formación de cristales de bitartrato**;
- da **mayor suavidad**;
- favorece la **calidad del perlage**;
- ayuda a mantener la **intensidad y complejidad aromática**;
- protege contra la precipitación debidas a la **quiebra férrica o al cobre**;
- mejora la **estabilidad proteica**.

## LA IMPORTANCIA DEL PODER ROTATORIO

El poder de rotación depende de la variedad de acacia de la que se extrae la goma.

Según el tipo, Seyal o Senegal, las gomas arábicas tienen diferentes **características y propiedades**, y diferentes proporciones entre los azúcares, que forman las cadenas de polisacáridos y glicoproteínas.

PROPIEDAD	ACACIA SEYAL (+)	ACACIA SENEGAL (-)
Poder rotatorio	dextrógiro	levógiro
Viscosidad	●	●●●●
Relación arabinosa/galactosa	> 1	< 1
Cantidad de ramnosa	●●	●●●●
Contenido en ácidos	●	●●●●
Protección contra las precipitaciones	●●●●	●●●
Protección del color	●●	●●●●
Influencia organoléptica	●●	●●●●
Filtrabilidad del vino	●●●●	●●

● Baja  
●● Media  
●●● Medio-alta  
●●●● Alta





# EL PROCESO AEB

## PARA LA PRODUCCIÓN DE GOMA ARÁBIGA

Gracias a la experiencia a lo largo de los años, AEB ha desarrollado una **amplia línea de goma arábica**, que se diferencia en distintos parámetros químicos y físicos.

El **proceso de producción de AEB** consta de una serie de pasos fundamentales que garantizan la calidad y la constancia del producto en el tiempo.

La producción parte de la piedra natural que se reduce a polvo, se disuelve en agua y se clarifica según las características del producto semielaborado. Posteriormente, según el caso, se puede filtrar directamente o después del proceso de clarificación. Posteriormente, el producto, si es necesario, se estabiliza frente a los metales (Calcio en particular) y se concentra en frío mediante una planta especial desarrollada por AEB para este fin.



*El proceso adoptado por AEB para la producción de goma arábica.*



# LAS GOMAS ARABIGAS AEB

## MATERIAS PRIMAS

GOMA DEXTRÓGIRA

GOMA LEVÓGIRA

## PRODUCTOS

ARABINOL Hi-Flow

ARABINOL

ARABINOL Vegan

ARABINOL HC

ARABINOL FR

ARABINOL Dolce

ARABINOL Super Rouge

ARABINOL Multistant

ARABINOL Arôme

## LIQUIDAS



### ARABINOL Hi-Flow

#### DEXTRÓGIRA

20-160 g/hL

Contribuye a la estabilidad tartárica y tiene alta filtrabilidad

La adición combinada con ácido metatartárico aumenta el efecto anti-precipitación del tratamiento

Refuerza la acción contra la quiebra cúprica y férrica

Aspecto	Líquido amarillo pajizo ligeramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidez (NTU)	≤ 20
SO <sub>2</sub> %	0.30 - 0.50
RS %	18 - 20
pH	2.6 - 3

### ARABINOL

#### DEXTRÓGIRA

20-140 mL/hL

Participa en la estabilidad tartárica

Inhibe la quiebra cúprica, de hierro y proteína

Da al gusto redondez y volumen

Garantiza una burbuja más persistente

Estabiliza la materia colorante

Aspecto	Líquido límpido amarillo
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidez (NTU)	≤ 20
SO <sub>2</sub> %	0.30 - 0.50
RS %	20 - 21
pH	4.2 - 4.8

# Todas las gomas arábicas AEB aportan, en proporciones

## ARABINOL Vegan



DEXTRÓGIRA	
20-140 mL/hL	
Participa a la estabilidad tartárica	
Inhibe la quiebra cúprica, férrica y proteica	
Da redondez gustativa y volumen	
Garantiza una efervescencia más persistente	
Estabiliza la materia colorante	
Aspecto	Líquido amarillo pajizo ligeramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidez (NTU)	≤ 20
SO <sub>2</sub> %	0.30 - 0.40
RS %	17 - 19
pH	2 - 3

## ARABINOL Super Rouge

LEVÓGIRA	
20-135 g/hL	
Contribuye notablemente a la estabilización del color	
Da redondez gustativa	
Es ideal para vinos tintos, tanto jóvenes como con alto contenido tánico y antocianídico	
Aspecto	Líquido amarillo pajizo ligeramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidez (NTU)	≤ 30
SO <sub>2</sub> %	0.30 - 0.50
RS %	21 - 22
pH	4.2 - 4.8

## ARABINOL HC

DEXTRÓGIRA	
20-85 g/hL	
Más del 33,5% de solución de goma arábica	
Aporta un gran volumen gracias a las características de la materia prima	
Participa en la estabilidad tartárica y protege el vino de precipitaciones no deseadas, especialmente de la materia colorante	
Inhibe la quiebra cúprica, férrica y proteica	
Aspecto	Líquido amarillo pajizo ligeramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.4
Turbidez (NTU)	≤ 30
SO <sub>2</sub> %	0.30 - 0.50
RS %	33.5 - 34.5
pH	3.2 - 3.8

## ARABINOL Arôme

DEXTRÓGIRA e LEVÓGIRA	
50-180 g/hL	
Protege y conserva el componente aromático	
Tiene un alto poder coloidal y un buen poder suavizante	
Reduce las sensaciones ácidas	
Conserva la fracción de color más inestable, por lo que es ideal para tratar también vinos tintos jóvenes	
Aspecto	Líquido amarillo pajizo ligeramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidez (NTU)	≤ 30
SO <sub>2</sub> %	0.50 - 0.60
RS %	15 - 16
pH	2.7 - 3

## ARABINOL FR

DEXTRÓGIRA	
10-125 mL/hL	
Protege y conserva el componente aromático	
Tiene un alto poder coloidal y un buen poder suavizante	
Reduce las sensaciones ácidas	
Conserva la fracción de color más inestable, por lo que es ideal para tratar también vinos tintos jóvenes.	
Aspecto	Líquido amarillo pajizo ligeramente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidez (NTU)	≤ 30
SO <sub>2</sub> %	0.50 - 0.60
RS %	15 - 16
pH	2.7 - 3



variables, suavidad y estabilidad a los vinos.

## ARABINOL Dolce

**Es la alternativa a la adición de azúcar a los vinos.** Se produce mediante un nuevo método de elaboración que incide positivamente en la calidad organoléptica de los vinos, ayudando a **aumentar las sensaciones de riqueza, dulzor y cuerpo.**

### DEXTRÓGIRA

**20-150 g/hL**

Ayuda a la estabilización coloidal

Es **ideal para los vinos donde se quiere ampliar las sensaciones gustativas dulces**, reduciendo la necesidad de azúcares residuales.



**En los vinos tintos** armoniza las notas astringentes y angulosas de las grandes estructuras tánicas



**En los vinos blancos** permite potenciar las sensaciones retro-olfativas aumentando la duración de la percepción de los vinos



**En los vinos licorosos** jóvenes reduce el impacto del alcohol y suaviza las sensaciones agresivas

Aspecto	Líquido límpido amarillo
DO 420nm	≤ 0.4
Turbidez (NTU)	≤ 30
SO <sub>2</sub> %	0.25 - 0.35
RS %	18 - 20
pH	4 - 4.5



## EN POLVO



## ARABINOL Multistant

### LEVÓGIRA

**10-30 g/hL**

Microgranulada instantáneamente soluble

Da redondez gustativa

Está totalmente desprovista de SO<sub>2</sub>

Ejerce una fuerte acción protectora sobre la materia colorante de los vinos tintos, manteniéndola estable en el tiempo

Impide la formación de coloides cúpricos, férricos y proteicos

La adición combinada con ácido metatartárico aumenta el efecto anticremor del tratamiento

Aspecto	Polvo granulado de color amarillo
SO <sub>2</sub> %	AUSENTE
Cenizas %	< 4
Peso específico	0.35 - 0.55



TABLA COMPARATIVA DE LAS GOMAS ARÁBIGAS DE AEB

	Protección ante las precipitaciones	Protección del color	Influencia organoléptica	Filtrabilidad del vino
ARABINOL Hi-Flow	●●●	●	●●	●●●
ARABINOL	●●●	●	●●	●●
ARABINOL Vegan	●●●	●	●●	●●
ARABINOL HC	●●●	●	●●●	●●
ARABINOL Super Rouge	●●	●●●●	●●	●
ARABINOL Arôme	●●	●●	●●●●	●
ARABINOL FR	●●●	●●●	●●●	●
ARABINOL Multistant	●●	●●	●●●	●
ARABINOL Dolce	●●	●●●	●●●●	●●●

- Baja
- Media
- Medio-alta
- Alta

ARABINOL®  
es una marca registrada por AEB.

# LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LAS GOMAS ARÁBIGAS

## PUREZA

La fase de selección es de especial importancia ya que determina la pureza del producto y un proceso tecnológico menos invasivo. Entre los indicadores de la pureza encontramos: metales pesados, materias extrañas, sustancias tánicas y/o colorantes, conservantes, pesticidas, micotoxinas. La fase de clarificación y acabado permitirá estabilizar el producto en términos de constancia cualitativa.

## EXTRACTO SECO

Se expresa como porcentaje (%) complementario al porcentaje de humedad y varía según el tipo de uso y la tecnología adoptada para la producción del caucho. Para el correcto cálculo de este parámetro es especialmente importante verificar la metodología adoptada, que consiste en un correcto secado sin hidrólisis de los polisacáridos. **Si es de buena calidad, el producto seco debe mantener un color claro.**

## COLOR

Depende de la pureza inicial, la calidad de las piedras naturales, la calidad de la clarificación y acabado; se expresa en densidad óptica a 420 nm.

## TURBIDEZ

Está determinada en parte por la pureza inicial y la calidad de las piedras naturales, pero la calidad de la clarificación y posteriores filtraciones (expresadas en NTU) influye mucho en este parámetro.

## pH

Su valor depende del proceso de producción específico del producto. En general, el pH influye en el tamaño de la molécula y por ello en la percepción del producto en el vino, y repercute en la filtrabilidad del propio producto. Las gomas arábicas de AEB tiene un rango de pH que varía entre 2.6 y 4.8.

## SULFITOS

Realizan una función antiséptica en los productos líquidos y controlan microorganismos no deseados.

## ACTITUD TECNOLÓGICA

Se refiere a la filtrabilidad y la viscosidad. Está determinada por el origen, la pureza y la calidad de los procesos de elaboración. **La filtrabilidad se determina como el poder colmatante de un vino al que se le han adicionado 2 g/L de goma arábica en solución sobre una membrana filtrante de 0,45 µm, en comparación con el vino tal cual.**

## ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA

Depende de la calidad de los procesos de preparación y se puede medir con métodos tradicionales. Para su obtención, además de los patógenos, tiene particular importancia el perfil de los microorganismos de interés tecnológico, como micetos, levaduras y bacterias. La goma que no es perfectamente estable puede causar alteraciones sensoriales o tecnológicas.

## CONSISTENCIA QUALITATIVA

Es un parámetro fundamental de la goma arábica, sobre todo teniendo en cuenta su amplia zona de producción y estacionalidad. AEB realiza rigurosos controles durante todo el ciclo de vida del producto: desde la selección de las materias primas de entrada hasta el análisis que garantiza la conformidad de cada lote y de cada producto a lo largo del tiempo.

## RECOLECCIÓN SEGURA Y SOSTENIBLE DE MATERIAS PRIMAS

Las gomas arábicas AEB provienen de proveedores que cumplen con los programas específicos de la protección de las diferentes especies de árboles de Acacia y la conservación de los árboles de caucho. La actividad de recolección también está dirigida a una mejor organización del sector, a la promoción social de las poblaciones locales y a la mejora de los ingresos de los productores.

DESCUBRE  
TODAS LAS  
GOMAS  
ARÁBIGAS  
DE AEB

