

TUTTE LE SFUMATURE DELLA GOMMA ARABICA

TROVA NELLA
LINEA ARABINOL®
CIÒ CHE DESIDERI
PER I TUOI VINI



 **AEB**®



GOMMA ARABICA

COS'È?

La **gomma arabica** è l'**essudato** proveniente da numerose specie di Acacia, che viene raccolto e selezionato a mano. Le varietà impiegate in enologia sono due: l'**Acacia Senegal** e l'**Acacia Seyal**, che provengono dalla regione desertica del Sahel in Africa. Più precisamente la gomma arabica è un colloide idrofilo costituito da una **miscela di oligosaccaridi, arabinogalattani e glicoproteine**.

La gomma arabica è composta in prevalenza da **carboidrati**, in particolare **D-galattosio** e **L-arabinosio** (97% circa), e da glicoproteine.



Le gomme arabiche AEB sono naturalmente prive di organismi geneticamente modificati.

COME AGISCE?

Nel vino la gomma arabica esplica fundamentalmente il ruolo di **colloide protettore** e ha diversi benefici:

- ✓ incrementa la **stabilità della materia colorante** nei vini rossi;
- ✓ aumenta l'efficacia dei trattamenti specifici (come, ad esempio, CREMOR Stop Extra 40 e NEW-CEL) per **contrastare la formazione dei cristalli di bitartrato**;
- ✓ dona **maggiore morbidezza**;
- ✓ favorisce la **qualità del perlage**;
- ✓ aiuta a mantenere l'**intensità e la complessità aromatica**;
- ✓ **protegge** nei confronti delle precipitazioni dovute a **casse ferrica o rameica**;
- ✓ migliora la **stabilità proteica**.

L'IMPORTANZA DEL POTERE ROTATORIO

Il potere rotatorio dipende dalla varietà di acacia da cui viene estratta la gomma.

A seconda della tipologia, Seyal o Senegal, le gomme arabiche presentano **caratteristiche e proprietà differenti**, e diversi rapporti tra zuccheri, che formano le catene dei polisaccaridi e delle glicoproteine.

PROPRIETÀ	ACACIA SEYAL (+)	ACACIA SENEGAL (-)
Potere rotatorio	Destrogiro	Levogiro
Viscosità	●	●●●●
Rapporto arabinosio/galattosio	> 1	< 1
Quantità di ramnosio	●●	●●●●
Contenuto in acidi	●	●●●●
Protezione da precipitazioni	●●●●	●●●
Protezione del colore	●●	●●●●
Influenza organolettica	●●	●●●●
Filtrabilità del vino	●●●●	●●

● Bassa
●● Media
●●● Medio-alta
●●●● Alta





IL PROCESSO AEB

PER LA PRODUZIONE DELLA GOMMA ARABICA

Grazie al know-how maturato negli anni, AEB ha elaborato un'**ampia linea di gomme arabiche**, che differiscono per diversi parametri chimici e fisici. Il **processo di lavorazione di AEB** è costituito da una serie di passaggi fondamentali che garantiscono la qualità e la costanza del prodotto nel tempo.

La produzione inizia dalla boccola naturale che viene ridotta in polvere, disciolta in acqua e chiarificata in funzione delle caratteristiche del semilavorato. Poi, a seconda dei casi, può essere filtrata direttamente oppure dopo il processo di chiarifica. In seguito, il prodotto, se necessario, viene stabilizzato nei confronti dei metalli (Calcio in particolare) e concentrato a freddo mediante apposito impianto sviluppato da AEB per questa finalità.



Il processo adottato da AEB per la produzione della gomma arabica.



LE GOMME ARABICHE AEB

MATERIE PRIME

GOMMA DESTROGIRA

GOMMA LEVOGIRA

MANNOPROTEINE

PRODOTTI

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

SOUPPLANE

LIQUIDE



ARABINOL Hi-Flow

DESTROGIRA

20-160 g/hL

Contribuisce alla stabilità tartarica ed è altamente filtrabile

L'aggiunta combinata con acido metatartarico incrementa l'effetto anticremore del trattamento

Rafforza l'azione anticasse rameica e ferrica

Aspetto	Liquido giallo paglierino leggermente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Torbidità (NTU)	≤ 20
SO ₂ %	0.30 - 0.50
RS %	18 - 20
pH	2.6 - 3

ARABINOL

DESTROGIRA

20-140 mL/hL

Partecipa alla stabilità tartarica

Inibisce la casse rameica, ferrica e proteica

Dona rotondità gustativa e volume

Garantisce un perlage più persistente

Stabilizza la sostanza colorante

Aspetto	Liquido limpido giallino
DO 420nm	≤ 0.2
Torbidità (NTU)	≤ 20
SO ₂ %	0.30 - 0.50
RS %	20 - 21
pH	4.2 - 4.8

Tutte le gomme arabiche AEB donano, in proporzione

ARABINOL 30

DESTROGIRA	
20-100 g/hL	
Soluzione di gomma arabica al 30%	
Dona elevata rotondità gustativa e volume	
Partecipa alla stabilità tartarica e protegge il vino da precipitazioni indesiderate, soprattutto a carico della materia colorante	
Inibisce la casse rameica, ferrica e proteica	
Aspetto	Liquido giallo paglierino leggermente viscoso
DO 420nm	≤ 0.4
Torbidità (NTU)	≤ 25
SO ₂ %	0.30 - 0.50
RS %	30 - 31
pH	3.2 - 3.8

ARABINOL HC

DESTROGIRA	
20-85 g/hL	
Soluzione di gomma arabica superiore al 33,5%	
Dona elevato volume grazie alle caratteristiche della materia prima	
Partecipa alla stabilità tartarica e protegge il vino da precipitazioni indesiderate, soprattutto a carico della materia colorante	
Inibisce la casse rameica, ferrica e proteica	
Aspetto	Liquido giallo paglierino leggermente viscoso
DO 420nm	≤ 0.4
Torbidità (NTU)	≤ 30
SO ₂ %	0.30 - 0.50
RS %	33.5 - 34.5
pH	3.2 - 3.8

ARABINOL KPO

GOMMA ARABICA
CERTIFICATA
KOSHER PASSOVER



DESTROGIRA	
20-150 mL/hL	
Partecipa alla stabilità tartarica	
Inibisce la casse rameica, ferrica e proteica	
Dona rotondità gustativa e volume	
Garantisce un perlage più persistente	
Stabilizza la sostanza colorante	
Aspetto	Liquido giallo paglierino leggermente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Torbidità (NTU)	≤ 20
SO ₂ %	0.30 - 0.40
RS %	17 - 19
pH	2 - 3

ARABINOL Super Rouge

LEVOGIRA	
20-135 g/hL	
Contribuisce in modo spiccato alla stabilizzazione del colore	
Dona rotondità gustativa	
È ideale per i vini rossi, sia giovani che con elevato contenuto tannico e antocianico	
Aspetto	Liquido giallo paglierino leggermente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Torbidità (NTU)	≤ 30
SO ₂ %	0.30 - 0.50
RS %	21 - 22
pH	4.2 - 4.8

ARABINOL Arôme

DESTROGIRA e LEVOGIRA	
50-180 g/hL	
Protegge e preserva la componente aromatica	
Ha un elevato potere colloidale e un buon potere ammorbidente	
Attenua le sensazioni acide	
Preserva la frazione del colore più instabile, per cui è ideale anche nel trattamento di vini rossi giovani	
Aspetto	Liquido giallo paglierino leggermente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Torbidità (NTU)	≤ 30
SO ₂ %	0.50 - 0.60
RS %	15 - 16
pH	2.7 - 3

ARABINOL Staby+

LEVOGIRA e DESTROGIRA	
20-150 g/hL	
Aiuta a stabilizzare il colore	
Ha un'azione stabilizzante nei confronti delle precipitazioni tartariche grazie alla demineralizzazione ottenuta con trattamento a scambio cationico	
Possiede una filtrabilità media per un tempo minimo di attesa pre-filtrazione	
È ideale per vini rossi e rosati	
Aspetto	Liquido giallo paglierino leggermente viscoso
DO 420nm	≤ 0.2
Torbidità (NTU)	≤ 30
SO ₂ %	0.30 - 0.50
RS %	20 - 21
pH	3.5 - 4

variabile, morbidezza e stabilità ai vini.

SOUPLANE

LEVOGIRA e MANNOPROTEINE

50-500 mL/hL

Diminuisce la percezione dell'amaro e dona rotondità

Stabilizza il colore e protegge dalle casse proteica e metallica

Può migliorare la stabilizzazione tartarica

È ideale per vini rossi e rosati

Aspetto	Liquido giallo chiaro
---------	-----------------------

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

Torbidità (NTU)	≤ 100
-----------------	-------

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

RS %	22 - 24
------	---------

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

ARABINOL Dolce

ARABINOL Dolce è l'alternativa all'aggiunta di zuccheri nei vini. È prodotta tramite una nuova metodologia di lavorazione che influisce positivamente sulla qualità organolettica dei vini contribuendo ad **aumentare le sensazioni di ricchezza, dolcezza e corpo.**

DESTROGIRA

20-150 g/hL

Aiuta la stabilizzazione colloidale

È **ideale nei vini in cui si vogliono amplificare sensazioni gustative dolci**, riducendo la necessità di avere zuccheri residui



Nei vini rossi armonizza le note astringenti e spigolose delle grandi strutture tanniche



Nei vini bianchi permette di esaltare le sensazioni retro-olfattive aumentando la durata di percezione dei vini



Nei vini liquorosi giovani riduce l'impatto dell'alcol e ne allevia la sensazione aggressiva

Aspetto	Liquido limpido giallo
---------	------------------------

DO 420nm	≤ 0.4
----------	-------

Torbidità (NTU)	≤ 30
-----------------	------

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

RS %	18 - 20
------	---------

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

IN POLVERE



GOMME ARABICHE CERTIFICATE BIOLOGICHE



ARABINOL BIO D

DESTROGIRA

10-30 g/hL

Microgranulata istantaneamente solubile

Dona rotondità gustativa

È totalmente priva di SO₂

Protegge la sostanza colorante dei vini rossi mantenendola stabile nel tempo, senza influenzarne la filtrabilità

Impedisce la formazione di colloidali rameici, ferrici e proteici

L'aggiunta combinata con acido metatartarico incrementa l'effetto anticremore del trattamento

Aspetto	Polvere granulare beige
---------	-------------------------

SO ₂ %	ASSENTE
-------------------	---------

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

Peso specifico	0.8 - 0.9
----------------	-----------

ARABINOL BIO L

LEVOGIRA

10-30 g/hL

Microgranulata istantaneamente solubile

Dona elevata rotondità gustativa

È totalmente priva di SO₂

Svolge una forte azione protettiva sulla sostanza colorante dei vini rossi mantenendola stabile nel tempo

Impedisce la formazione di colloidali rameici, ferrici e proteici

L'aggiunta combinata con acido metatartarico incrementa l'effetto anticremore del trattamento

Aspetto	Polvere granulare avorio
---------	--------------------------

SO ₂ %	ASSENTE
-------------------	---------

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

Peso specifico	0.8 - 0.9
----------------	-----------

ARABINOL Multinstant

LEVOGIRA

10-30 g/hL

Microgranulata istantaneamente solubile

Dona elevata rotondità gustativa

È totalmente priva di SO₂

Svolge una forte azione protettiva sulla sostanza colorante dei vini rossi mantenendola stabile nel tempo

Impedisce la formazione di colloidali rameici, ferrici e proteici

L'aggiunta combinata con acido metatartarico incrementa l'effetto anticremore del trattamento

Aspetto	Polvere granulare gialla
---------	--------------------------

SO ₂ %	ASSENTE
-------------------	---------

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

Peso specifico	0.35 - 0.55
----------------	-------------



TABELLA COMPARATIVA DELLE GOMME ARABICHE AEB

	Protezione da precipitazioni	Protezione dal colore	Influenza organolettica	Filtrabilità del vino
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	●●	●●●	●●●●	●●●

- Bassa
- Media
- Medio-alta
- Alta

ARABINOL®
è un marchio registrato AEB.

I PARAMETRI DI QUALITÀ TECNOLOGICI DELLE GOMME ARABICHE

PUREZZA

La fase di selezione riveste particolare importanza in quanto determina la purezza di prodotto e un processo tecnologico meno invasivo. Tra gli indicatori della purezza troviamo: metalli pesanti, materiali estranei, sostanze tanniche e/o coloranti, conservanti, fitofarmaci, micotossine. La fase di chiarifica e finissaggio permetteranno di stabilizzare il prodotto in termini di costanza qualitativa.

ESTRATTO SECCO

Viene espresso in percentuale (%) complementare alla percentuale di umidità e varia a seconda del tipo di utilizzo e della tecnologia adottata per la produzione della gomma. Per il calcolo corretto di questo parametro è particolarmente importante verificare la metodologia adottata, che consiste in una corretta essiccazione senza idrolisi dei polisaccaridi. **Se di buona qualità l'essiccato deve mantenere una colorazione chiara.**

COLORE

Dipende dalla purezza iniziale, dalla qualità delle boccole, dalla qualità della chiarifica e del finissaggio; viene espresso in densità ottica a 420 nm.

TORBIDITÀ

È determinata in parte dalla purezza iniziale e dalla qualità delle boccole, ma la qualità della chiarifica e delle successive filtrazioni (espressa in NTU) incide molto su questo parametro.

pH

Il suo valore dipende dal processo di produzione specifico per prodotto. In generale il pH influenza la dimensione della molecola e quindi la percezione del prodotto nel vino, ed ha un impatto sulla filtrabilità del prodotto stesso. Le gomme arabiche di AEB presentano un range di pH variabile tra 2.6 e 4.8.

SOLFITI

Svolgono una funzione di antisettici nei prodotti liquidi e controllano i microrganismi indesiderati.

ATTITUDINE TECNOLOGICA

Riguarda la filtrabilità e la viscosità. È determinata dall'origine, dalla purezza e dalla qualità dei processi di preparazione. **La filtrabilità viene determinata come potere colmatante di un vino aggiunto di 2 g/L di gomma arabica in soluzione su membrana filtrante 0.45µm, confrontato con vino tal quale.**

STABILITÀ MICROBIOLOGICA

Dipende dalla qualità dei processi di preparazione ed è misurabile con metodiche classiche. Per il suo ottenimento, oltre ai patogeni, ha particolare importanza il profilo dei microrganismi di interesse tecnologico, quali miceti, lieviti e batteri. Una gomma non perfettamente stabile può originare alterazioni sensoriali o tecnologiche.

COSTANZA QUALITATIVA

È un parametro fondamentale della gomma arabica, soprattutto considerando la sua vasta area di produzione e la stagionalità. AEB esercita rigorosi controlli durante l'intero ciclo di vita del prodotto: dalla selezione delle materie prime in entrata all'analisi che garantisce la rispondenza di ogni lotto ed ogni prodotto nel tempo.

RACCOLTA SICURA E SOSTENIBILE DELLA MATERIA PRIMA

Le gomme arabiche AEB provengono da fornitori che rispettano programmi mirati alla protezione delle differenti specie arboree di Acacia e alla conservazione degli alberi di gomma. L'attività di raccolta è finalizzata altresì a una migliore organizzazione del settore, alla promozione sociale delle popolazioni locali e al miglioramento del reddito dei produttori.

SCOPRI
TUTTE
LE GOMME
ARABICHE
AEB



MISTO
Da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C127391

AEB SPA - Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia
Tel: +39 030 23071 - info@aeb-group.com - aeb-group.com

