TOUTES LES NUANCES DE LA GOMME ARABIQUE

TROUVEZ CE QUE VOUS DÉSIREZ POUR VOS VINS DANS LA GAMME ARABINOL®

AEB®

GOMMES ARABIQUES

QU'EST-CE QUE C'EST ?

La **gomme arabique** est l'**exsudat** de plusieurs espèces d'Acacia, récolté et sélectionné à la main. Deux variétés sont utilisées en œnologie : l'**Acacia Sénégal** et l'**Acacia Seyal**, qui proviennent de la région désertique du Sahel en Afrique. Plus précisément, la gomme arabique est un colloïde hydrophile constitué d'un **mélange d'oligosaccharides, d'arabinogalactanes et de glycoprotéines.** La gomme arabique est principalement composée d'**hydrates de carbone**, notamment de **D-galactose** et de **L-arabinose** (environ 97 %), et de glycoprotéines.

GMO FREE

La gomme arabique AEB est naturellement exempte d'organismes génétiquement modifiés.

COMMENT AGIT-ELLE ?

Dans le vin, la gomme arabique joue essentiellement le rôle de **colloïde protecteur** et présente plusieurs avantages :

- augmente **la stabilité de la matière colorante** dans les vins rouges ;
- augmente l'efficacité des traitements spécifiques (par exemple CREMOR Stop Extra 40 et NEW-CEL) pour **contrer la formation de cristaux de bitartrate** ;
- apporte une **plus grande rondeur** ;
- favorise la **qualité de la prise de mousse** ;
- permet de conserver l'**intensité et la complexité aromatiques** ;
- **protège** contre les précipitations dues à la **casse ferrique ou cuivrique** ;
- améliore la **stabilité protéique**.

L'IMPORTANCE DU POUVOIR ROTATOIRE

Le pouvoir rotatoire dépend de la variété d'acacia dont la gomme est extraite.

Selon le type, Seyal ou Sénégal, la gomme arabique présente des **caractéristiques et des propriétés différentes**, ainsi que des rapports différents entre les sucres qui forment les chaînes de polysaccharides et de glycoprotéines.

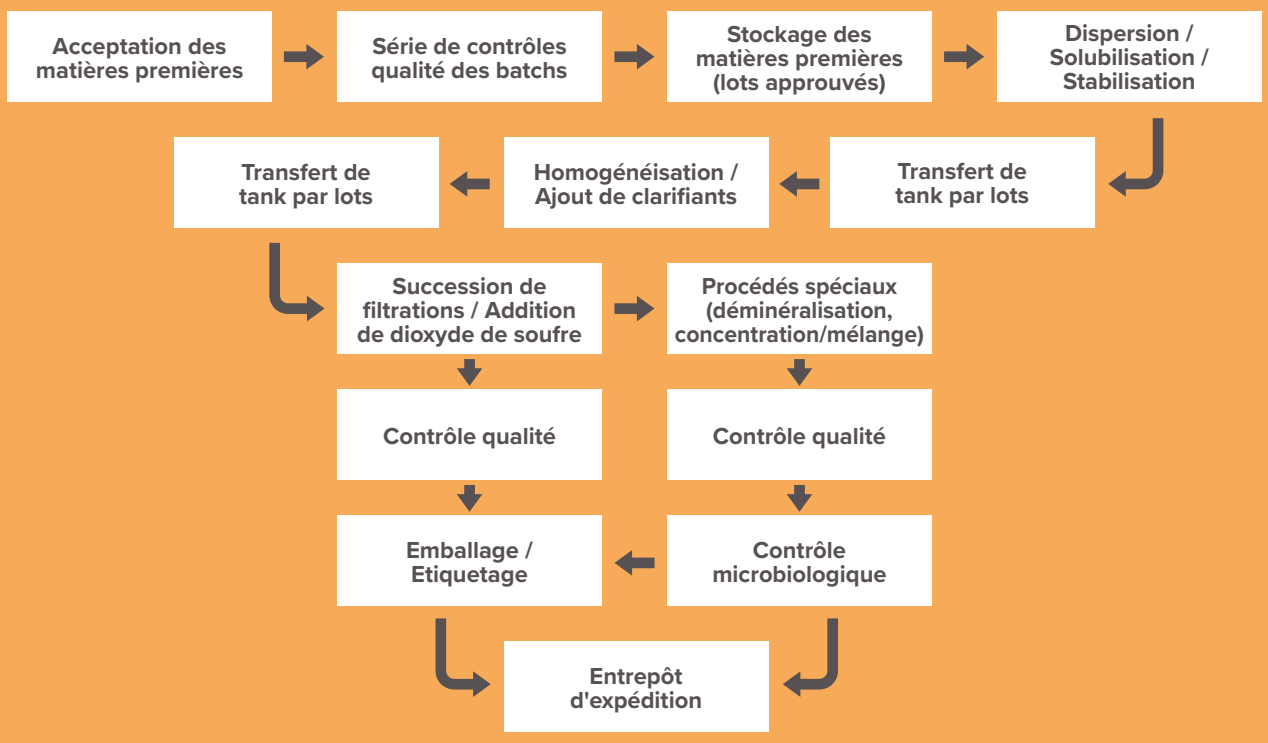
PROPRIÉTÉS	ACACIA SEYAL (+)	ACACIA SENEGAL (-)
Pouvoir rotatoire	Dextrogyre	Levogyre
Viscosité	●	●●●●
Rapport arabinose/galactose	> 1	< 1
Quantité de rhamnose	●●	●●●●
Teneur en acide	●	●●●●
Protection contre les précipitations	●●●●	●●●
Protection de la couleur	●●	●●●●
Influence organoleptique	●●	●●●●
Filtrabilité du vin	●●●●	●●

● Faible
●● Moyen
●●● Moyennement élevé
●●●● Haut

LE PROCESS AEB
POUR LA PRODUCTION DE GOMMES ARABIQUES

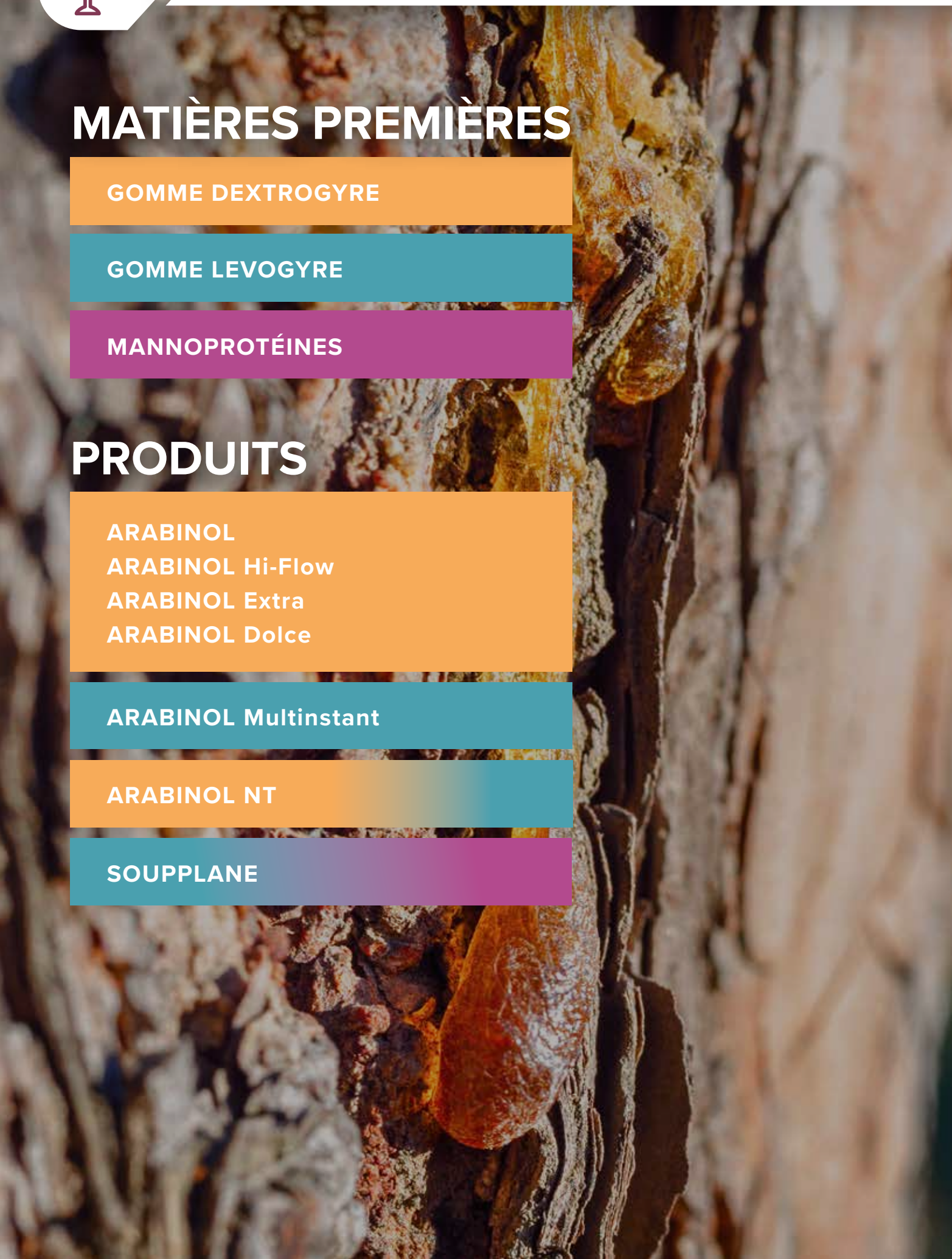
Grâce au savoir-faire acquis au fil des ans, AEB a développé une **large gamme de gommes arabiques**, qui se distinguent par plusieurs paramètres chimiques et physiques.
Le **processus de fabrication d'AEB** consiste en une série d'étapes fondamentales qui garantissent la qualité et la constance du produit dans le temps.

La production commence lors du concassage, la gomme est réduite en poudre, dissoute dans l'eau et clarifiée en fonction des caractéristiques du produit semi-fini.
Ensuite, selon les cas, elle peut être filtrée directement ou après le processus de clarification.
Puis le produit est stabilisé contre les métaux (en particulier le calcium) et concentré à froid à l'aide d'une installation spécialement conçue par AEB.



Le procédé adopté par AEB pour la production de gomme arabique.

LES GOMMES ARABIQUES D'AEB



MATIÈRES PREMIÈRES

- GOMME DEXTROGYRE
- GOMME LEVOGYRE
- MANNOPROTÉINES

PRODUITS

- ARABINOL
- ARABINOL Hi-Flow
- ARABINOL Extra
- ARABINOL Dolce
- ARABINOL Multinstant
- ARABINOL NT
- SOUPPLANE

Toutes les gommes arabiques AEB donnent, dans des

LIQUIDE

ARABINOL Hi-Flow

DEXTROGYRE	
20-160 g/hL	
Contribue à la stabilité tartrique et est hautement filtrable	
L'ajout combiné d'acide métatartrique augmente l'effet anti-crémant du traitement	
Renforce l'action anti casses cuivrique et ferrique	
Apparence	Liquide jaune paille, légèrement visqueux
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidité (NTU)	≤ 20
SO_2 %	0.30 - 0.50
RS %	18 - 20
pH	2.6 - 3

ARABINOL

DEXTROGYRE	
20-140 mL/hL	
Participe à la stabilité tartrique	
Inhibe les casses cuivrique, ferrique et protéique	
Donne de la rondeur et du volume en bouche	
Assure une prise de mousse plus persistante	
Stabilise la matière colorante	
Apparence	Liquide clair et jaunâtre
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidité (NTU)	≤ 20
SO_2 %	0.30 - 0.50
RS %	20 - 21
pH	4.2 - 4.8

ARABINOL Extra

DEXTROGYRE	
20-170 mL/hL	
Participe à la stabilité tartrique et à la protection contre les casses	
Donne de la rondeur et du volume en bouche	
Apparence	Liquide jaune paille légèrement visqueux
DO 420nm	≤ 0.2
Turbidité (NTU)	≤ 30
SO_2 %	0.50 - 0.60
RS %	15 - 16
pH	2.7 - 3.0

ARABINOL NT

DEXTROGYRE et LEVOGYRE	
50-170 mL/hL	
Permet les stabilités : tartrique métallique, protéique et de couleur	
Contribue à la rondeur et au volume en bouche	
Apparence	Liquide visqueux jaune
DO 420nm	< 0.4
Turbidité (NTU)	< 150
SO_2 %	0.35 - 0.50
RS %	22 - 24
pH	3.5 - 4.5

SOUPPLANE

LEVOGYRE et MANNOPROTÉINES	
50-500 mL/hL	
Diminue la perception d'amertume et donne de la rondeur	
Stabilise la couleur et protège contre la casse protéique et les casses métalliques	
Peut améliorer la stabilisation tartrique	
Idéale pour les vins rouges et rosés	
Apparence	Liquide jaune clair
DO 420nm	< 0.4
Turbidité (NTU)	≤ 100
SO_2 %	0.35 - 0.58
RS %	22 - 24
pH	3.3 - 3.9

proportions variables, de l'onctuosité et de la stabilité aux vins.

ARABINOL Dolce

ARABINOL Dolce est l'alternative à l'ajout de sucre dans les vins. Elle est produite à l'aide d'une nouvelle méthode de traitement qui influence positivement la qualité organoleptique des vins en contribuant à **augmenter les sensations de richesse, de rondeur et de corps.**

DEXTROGYRE
20-150 g/hL
Aide à la stabilisation colloïdale
Idéale pour les vins où l'on souhaite amplifier les sensations gustatives sucrées, en réduisant le niveau de sucres résiduels
Dans les vins rouges, harmonise les notes astringentes et agressives de certaines structures tanniques
Dans les vins blancs, renforce les sensations rétro-olfactives en augmentant la durée de perception des vins
Dans les vins jeunes **fortifiés,** réduit l'impact de l'alcool et atténue la sensation d'agressivité

Apparence	Liquide jaune clair
DO 420nm	≤ 0.4
Turbidité (NTU)	≤ 30
SO_2 %	0.25 - 0.35
RS %	18 - 20
pH	4 - 4.5

POUDRE

ARABINOL Multinstant

LEVOGYRE	
10-30 g/hL	
Microgranulés instantanément solubles	
Donne une grande rondeur	
Totalement exempte de SO_2	
Exerce une forte action protectrice sur la matière colorante des vins rouges, la maintenant stable dans le temps	
Prévient la formation des casses cuivrique, ferrique et protéique	
L'ajout combiné d'acide métatartrique renforce l'action antitartrique du traitement.	
Apparence	Poudre granulée jaune
SO_2 %	ABSENT
Cendres %	< 4
Poids spécifique	0.35 - 0.55

TABLEAU COMPARATIF DES GOMMES ARABIQUES AEB

	Protection contre les précipitations	Protection de la couleur	Influence organoleptique	Filtrabilité du vin
ARABINOL Hi-Flow	●●●	●	●●	●●●
ARABINOL	●●●	●	●●	●●
ARABINOL Extra	●	●	●●●●	●●●
ARABINOL NT	●●●	●●	●	●●
ARABINOL Multinstant	●●	●●	●●●	●
SOUPPLANE	●●	●●	●●●●	●●
ARABINOL Dolce	●●	●●●	●●●●	●●●

● Faible
●● Moyen
●●● Moyennement élevé
●●●● Haut

ARABINOL®
est une marque déposée AEB.

PARAMÈTRES DE QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DE LA GOMME ARABIQUE

PURETÉ

La phase de sélection est particulièrement importante car elle détermine la pureté du produit et un processus technologique moins invasif. Les indicateurs de pureté sont les suivants : métaux lourds, matières étrangères, substances tanniques et/ou colorantes, conservateurs, substances phytochimiques, mycotoxines. L'étape de clarification et de finition permet de stabiliser le produit en termes de constance de la qualité.

EXTRAIT SEC

Il s'exprime en pourcentage (%) et varie en fonction du type d'utilisation et de la technologie adoptée pour la production de la gomme. Pour le calcul correct de ce paramètre, il est particulièrement important de vérifier la méthodologie adoptée, qui consiste en un séchage correct sans hydrolyse des polysaccharides. **S'il est de bonne qualité, après séchage le produit doit conserver une couleur claire.**

COULEUR

Elle dépend de la pureté initiale, de la qualité de la clarification et de la finition ; elle est exprimée en densité optique à 420 nm.

TURBIDITÉ

Elle est en partie déterminée par la pureté initiale et la qualité des flocons, mais la qualité de la clarification et de la filtration ultérieure (exprimée en NTU) a une grande influence sur ce paramètre.

pH

Sa valeur dépend du processus de production spécifique au produit. En général, le pH influence la taille de la molécule et donc la perception du produit dans le vin, et a un impact sur la filtrabilité du produit. Les gommes arabiques AEB ont un pH compris entre 2,6 et 4,8.

SULFITES

Ils agissent comme antiseptiques dans les produits liquides et contrôlent les micro-organismes indésirables.

APTITUDE TECHNOLOGIQUE

Elle concerne la filtrabilité et la viscosité. Elle est déterminée par l'origine, la pureté et la qualité des procédés de préparation. **La filtrabilité est définie comme le pouvoir filtrant d'un vin avec 2 g/L de gomme arabique en solution sur une membrane filtrante de 0,45µm, par rapport au vin témoin.**

STABILITÉ MICROBIOLOGIQUE

Elle dépend de la qualité des processus de préparation et peut être mesurée à l'aide de méthodes classiques. Outre les agents pathogènes, le profil des micro-organismes d'intérêt technologique, tels que les champignons, les levures et les bactéries, revêt une importance particulière. Une gomme qui n'est pas parfaitement stable peut entraîner des altérations sensorielles ou technologiques.

CONSTANCE QUALITATIVE

Il s'agit d'un paramètre fondamental de la gomme arabique, surtout si l'on tient compte de la vaste zone de production et de la saisonnalité. AEB effectue des contrôles rigoureux tout au long du cycle de vie du produit : de la sélection des matières premières entrantes à l'analyse qui garantit la constance de chaque lot et de chaque produit dans le temps.

LA COLLECTE DE MATIÈRES PREMIÈRES SÛRES ET DURABLES

La gomme arabique AEB provient de fournisseurs qui respectent des programmes visant à protéger les différentes espèces d'acacias et à préserver les hévéas. La récolte vise également une meilleure organisation de la filière, la promotion sociale des populations locales et l'amélioration des revenus des producteurs.

DÉCOUVREZ TOUTES LES GOMMES ARABIQUES AEB

AEB FRANCE SARL - 10 Rue du Stade, 68240 Kaysersberg-Vignoble
Tel: +33 (0)3 89 47 32 33 - infofrance@aeb-group.com - **aeb-group.com**