

Goma arábica

Estabilização coloidal, tartárica, corante e melhoria sensorial

A goma arábica é um colóide macromolecular de origem natural - mistura de arabinogalactanas e proteínas de arabinogalactanas extraídas de Acácias do norte de África - com um peso molecular à volta de 10^6 Da.

As gomas usadas em Enologia são extraídas essencialmente de duas variedades Acacia: seyal (cadeia curta) e Acacia verek (cadeia mais longa).

Os fragmentos resultantes da hidrólise ácida da goma arábica são essencialmente, D-galactose (40-45%), L-arabinose (25-30%), L-ramnose (10-15%) e ácido D-glucurónico. A maior cadeia são ligações de D-galactose. Este polissacárido está associado com algumas proteínas (cerca de 2%), onde a hidroxiprolina e serina são os aminoácidos principais.

A goma arábica é usada nos vinhos como colóide protector, o que permite melhorar a estabilidade coloidal dos vinhos de forma significativa. Melhora ainda a estabilidade tartárica, metálica (ferro e cobre) e da matéria corante. Atua normalmente através de 3 mecanismos diferentes (Figura 1)

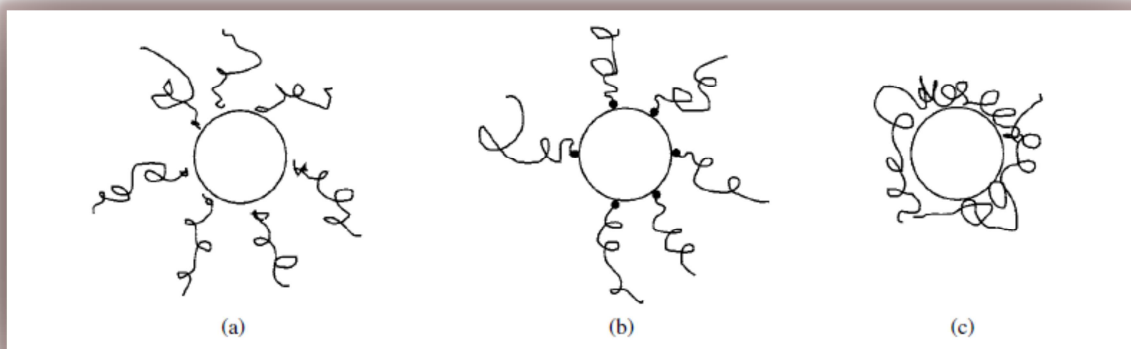


Figura 1. Mecanismos de ação dos polissacáridos na prevenção da floculação de partículas coloidais a) obstrução dos polímeros b) ligações covalentes c) isolamento dos polímeros

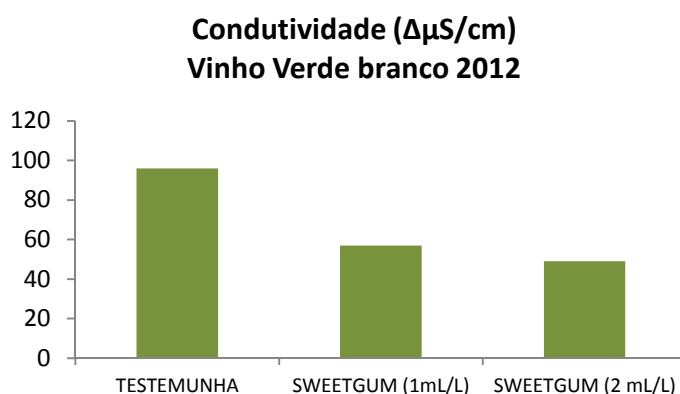
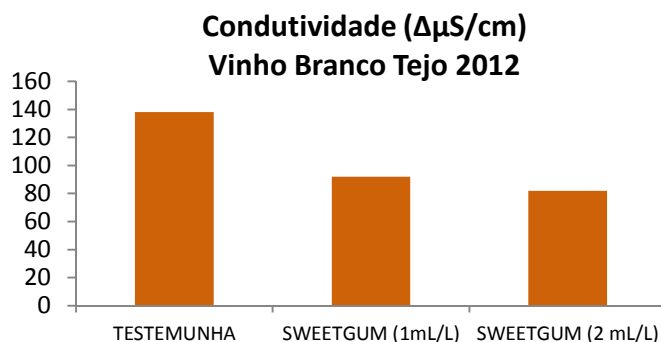
A **SAI** apresenta 3 gomas arábicas com diferentes características e objectivos de aplicação, sendo que todas elas apresentam um significativo reforço da estabilidade, contribuindo simultaneamente para a melhoria sensorial do vinho

A **SAI** apresenta as suas gomas de elevada pureza e funcionalidade: **SWEETGUM®**, **BALANCEGUM®** e **SUPRAGUM®**

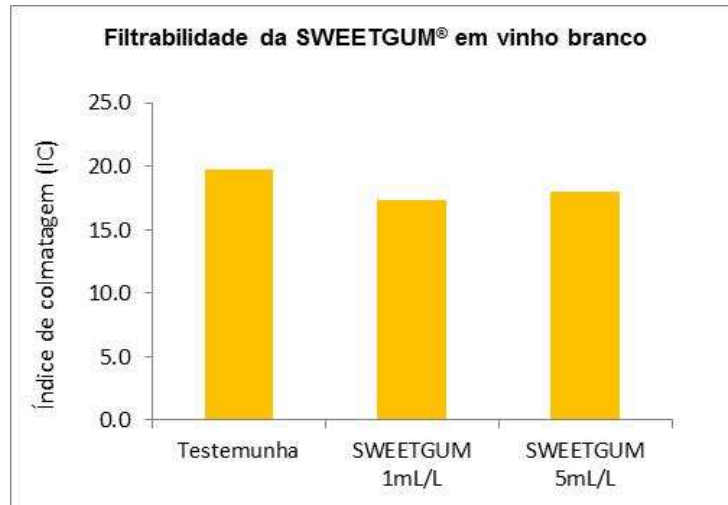
	Origem	Concentração	Aplicação
SWEETGUM®	<u>Acacia seyal</u>	21%	Vinhos brancos, rosés, tintos, espumantes e licorosos
BALANCEGUM®	<u>Acacia seyal</u> + <u>Acacia verek</u>	24%	
SUPRAGUM®	<u>Acacia verek</u>	26%	

SWEETGUM® apresenta elevada filtrabilidade e capacidade de estabilização tartárica. É uma solução de goma microfiltrada, com baixa turbidez, que contribui para o arredondamento, volume e doçura de boca. Ideal para aplicar em vinhos brancos e rosés, para a afinação de espumantes e em tintos com baixa a média adstringência.

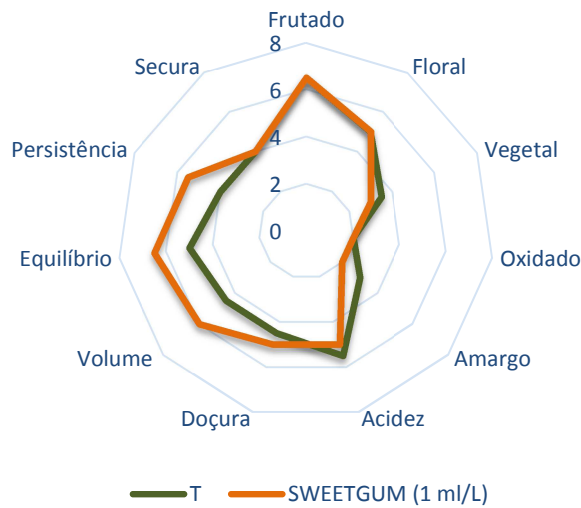
Efeito da estabilização tartárica da **SWEETGUM®**



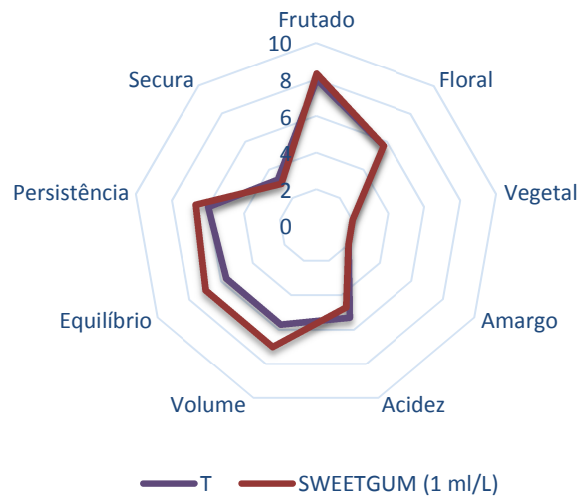
Filtrabilidade da **SWEETGUM®**



Efeito sensorial da **SWEETGUM®** - Vinho Verde branco 2013

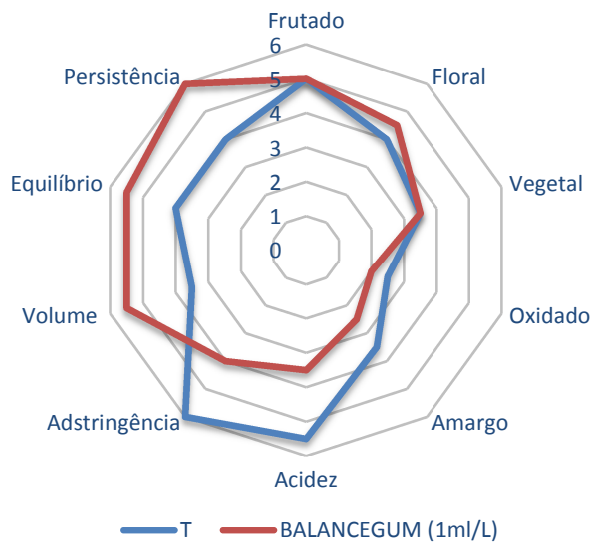


Efeito sensorial da **SWEETGUM®** - Vinho Verde Rosé 2013



A **BALANCEGUM®** e **SUPRAGUM®** são soluções de goma arábica de cadeia mais longa que permitem incrementar maior redondez e estabilidade corante.

Efeito sensorial da **BALANCEGUM®** - Vinho tinto Douro 2013



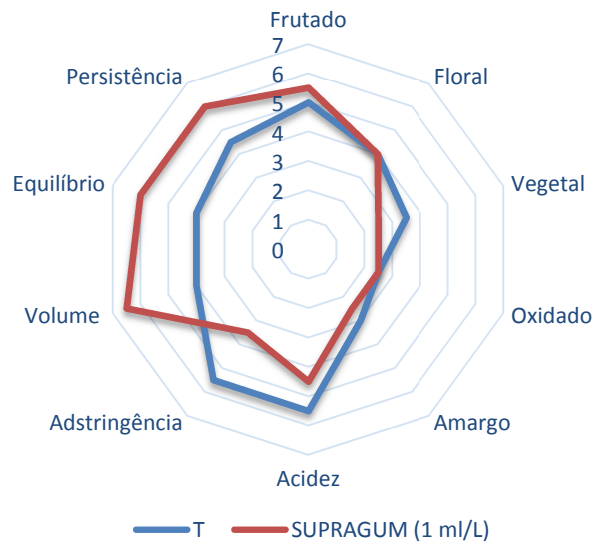
Efeito de estabilização corante da **SUPRAGUM[®]** em vinho tinto (0°C/24h)



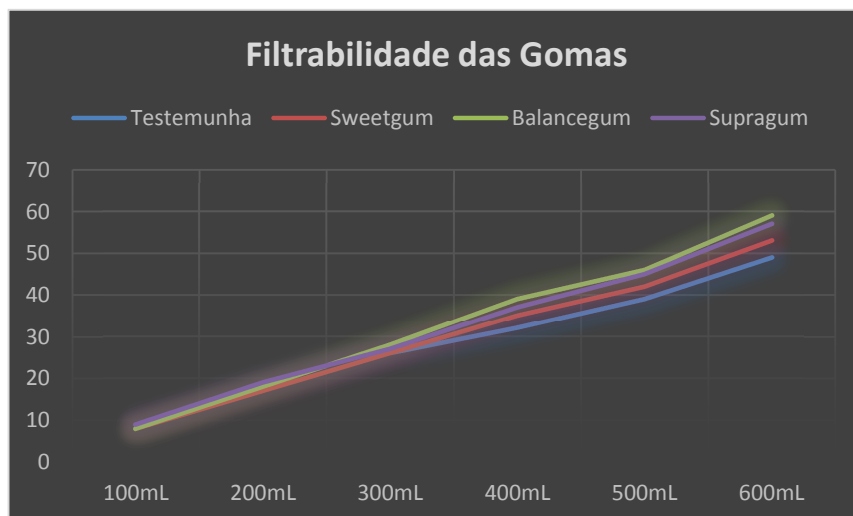
Testemunha

SUPRAGUM[®] (1 ml/L)

Efeito sensorial da **SUPRAGUM[®]** em vinho tinto Douro 2013



Filtrabilidade comparativa das gomas **SWEETGUM®**, **BALANCEGUM®** e **SUPRAGUM®**



Através da utilização da **SWEETGUM®**, **BALANCEGUM®** e **SUPRAGUM®** todas as necessidades de estabilização e melhoria sensorial são supridas.

As doses a aplicar devem ser previamente ensaiadas de modo a serem alcançados os objetivos da aplicação.

Face à enorme variedade de perfis sensoriais e objetivos, a equipa de enologia da SAI pode aconselhar o uso da goma mais adequada. Por vezes a utilização simultânea da **SWEETGUM®** e da **SUPRAGUM®** em tintos mais difíceis, pode ser uma solução bastante interessante.

A SAI dá suporte através de ensaios de estabilidade na aplicação das gomas, seja ao nível da estabilização tartárica para estabilização tartárica, corante e/ou melhoria sensorial.

Nota: Caso seja pretendido o doseamento automático das gomas em linha, e depois da paleta de filtração final, a SAI tem disponível a doseadora DOSETEK, que faz doseamento proporcional em linha. Mais informações consultar a equipa técnica da SAI.