

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





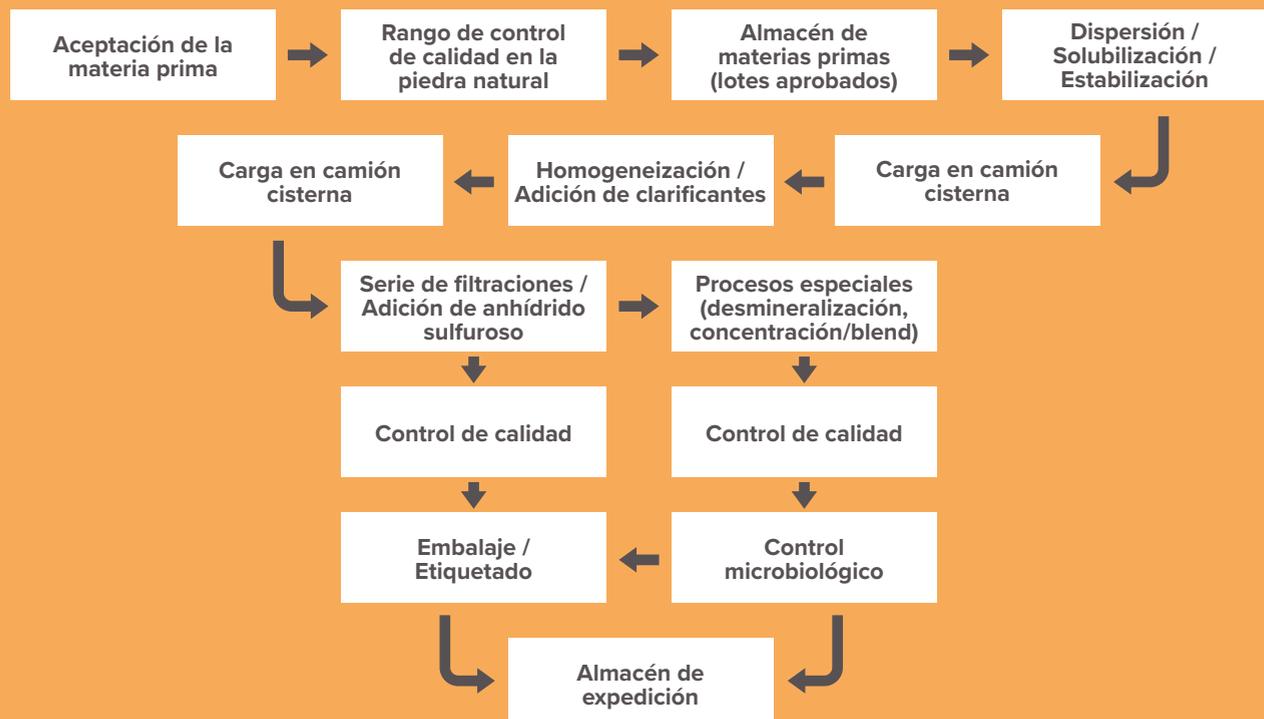
EL PROCESO AEB

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 Multinstant

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 ₂ %	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 ₂ %	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 ₂ %	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 ₂ %	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 ₂ %	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 ₂ %	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 ₂ %	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 ₂ %	0.25 - 0.35
RS %	18 - 20
pH	4 - 4.5



EN POLVO



ARABINOL Multinstant

LEVÓGIRA

10-30 g/hL

Microgranulada instantáneamente soluble

Da redondez gustativa

Está totalmente desprovista de SO₂

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 ₂ %	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 Multinstant	●●	●●	●●●	●
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

