

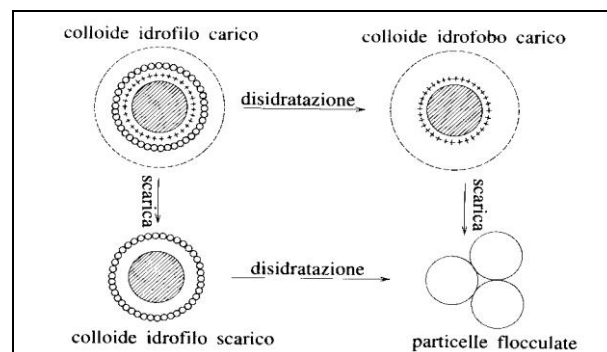
ARABICUM D

STABILIZZANTE DELLA LIMPIDEZZA E DEL COLORE DEI VINI ESALTATORE DEL GUSTO

La gomma arabica è un essudato derivato dalla corteccia di diverse specie di acacia. Chimicamente è un polisaccaride acido salificato con calcio (principalmente), magnesio e potassio. La struttura base è quella di un 1-3 galattano sostituito da molecole di arabinosio (singole o legate in corte catene) o da complessi oligomeri che contengono D-galattosio, L-arabinosio, L-ramnosio e D-acido glucuronico. I polimeri sono di forma ramificata con un peso molecolare che varia da 600.000 a 1.000.000 Dalton. Nell'industria alimentare trova numerose applicazioni come additivo (E 414) mentre la sua utilizzazione in campo enologico deriva dal suo eccellente potere stabilizzante. Infatti, questa sostanza funziona da colloidale protettore opponendosi alla flocculazione, cioè all'aggregazione, delle micelle colloidali e dei colloidali instabili prevenendo così intorbidamenti o precipitazioni in bottiglia. Conferisce al vino trattato maggior rotondità e morbidezza.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

ARABICUM D è una soluzione colloidale sterile a bassissimo potere intasante ed elevatissimo potere protettore. E' ottenuta dalla lavorazione delle più selezionate e pregiate varietà di gomma arabica a *purezza farmaceutica* e più precisamente del tipo *Acacia Hashab* proveniente dalla regione del Kordofan. Il sistema di stabilizzazione nella lavorazione della CRC rispetta totalmente il reticolo eteropolisaccarico altamente ramificato e globale della molecola e quindi consente di ottenere una sospensione colloidale integra dal punto di vista della polimerizzazione. **ARABICUM D** svolge nel vino azione di colloidale protettore per cui impedisce tutte le chiarifiche per deposito, anche quelle spontanee.



Insolubilizzazione dei colloidali mediante il meccanismo di flocculazione

Questa azione si traduce in quattro effetti principali:

- **Inibizione casse proteica e rameica.** La presenza di proteine, anche in piccole quantità, è indispensabile alla flocculazione del colloidale rameico per cui, stabilizzando il supporto proteico di formazione dell'intorbidamento, indirettamente viene impedita la casse rameica. Il tannino e la temperatura non sembrano avere molta importanza sulla casse rameica. Al contrario l'acidità del vino ha grande influenza su questo tipo di intorbidamento in presenza di gomma arabica. L'elevato pH agisce in senso positivo. Cioè i vini meno acidi, aggiunti di gomma, danno intorbidamenti meno intensi.



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

- **Inibizione casse ferrica.** Nei vini rossi si impedisce la flocculazione di complessi ferrici; anche nei vini bianchi la gomma arabica risulta efficace ed offre i migliori risultati se associata all'acido citrico.
- **Stabilizzazione della sostanza colorante e dei composti polifenolici.** Nei vini rossi la gomma arabica salvaguarda la stabilità dell'intensità colorante evitando le continue precipitazioni che si verificano per abbassamenti di temperatura o per fenomeni di ossidazione.
- **Incremento della stabilità tartarica.** Agisce in sinergia con l'acido metatartarico evitando l'accrescimento dei cristalli dei sali tartarici ed quindi la loro precipitazione.

ARABICUM D esplica anche un'azione di esaltazione del gusto. Infatti è un polisaccaride di arabani, galattani e acidi uronici e molto spesso questi complessi molecolari inducono un meccanismo complesso e non ancora ben spiegato di ampliamento ed esaltazione di alcuni caratteri sensoriali. Viene esaltata la percezione di morbidezza, corpo, pienezza e vellutato.

COMPOSIZIONE: gomma arabica (Hashab) 30%, SO₂ 0.5%.(prodotto non acidificato con acido citrico)

APPLICAZIONE: trattamento stabilizzante dei vini rossi e bianchi

DOSI: Inibizione della casse proteica, rameica, ferrica e stabilizzazione del colore	20-80 g/Hl
Incremento della stabilità tartarica	10-20 g/Hl
Per conferire morbidezza e rotondità	80-200 g/Hl

MODALITÀ D'USO: Essendo un colloide protettore a carica elettropositiva, l'aggiunta va effettuata su vini perfettamente limpidi, dopo l'ultima filtrazione con farine fossili e cellulosa, oppure prima dell'ultima filtrazione a strati prima della membrana.

L'**Arabicum D**, essendo perfettamente sterile, può essere aggiunto direttamente in riempitrice durante la fase di imbottigliamento.

CONFEZIONE: canestri da 25 Kg e big bag da 1100 Kg.

CONSERVAZIONE: mantenere in luogo fresco ed asciutto.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Aspetto:	liquido trasparente
Colore:	incolore/giallo paglierino tenue
pH:	4.0 +/-2
SO ₂ :	0.5% max
Densità (a 20°C):	1.13
Brix:	26.95 (a 20°C)

Prodotto per uso enologico conforme al reg. CE 1493/99.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO