

PER SAPERNE DI PIÙ

Gli stabilizzanti

GOMME ARABICHE:

Origine, natura chimica e applicazioni

La gomma arabica è un polisaccaride di elevato peso molecolare formato da uno scheletro proteico da cui si dipartano le ramificazioni polisaccaridiche (arabinogalattani).

La gomma arabica è prodotta da diverse specie di Acacia: **senegal** (levogire, Kordofan) e **seyal** (destrogire). Entrambe le gomme trovano impiego in enologia ma le differenze chimiche tra le due si riflettono sulle loro caratteristiche di impiego.

Le gomme sono accumulate dalla capacità di conferire **volume, corpo, morbidezza** attenuando le sensazioni astringenti. Riescono anche a **preservare gli aromi** nel tempo.

LA DIVERSA ORIGINE BOTANICA SI RIFLETTE SU:

FILTRABILITÀ: la gomma arabica può influire sulla filtrabilità del vino aumentandone il potere colmatante, questo aumento dipende oltreché dalla dose impiegata e dal potere colmatante già posseduto dal vino, anche dall'origine della gomma impiegata: Gommarabica e Liquirab 100 (seyal), dotate di struttura compatta, influiscono poco sull'I.F.. Délite (senegal), con struttura più "ingombrante" può diminuire sensibilmente la filtrabilità del vino.

STABILITÀ TARTARICA: Gommarabica e Liquirab 100 svolgono una buona azione stabilizzante verso la precipitazione del bitartrato di K, permettendo di ridurre o eliminare il ricorso al freddo. (graf. 1).

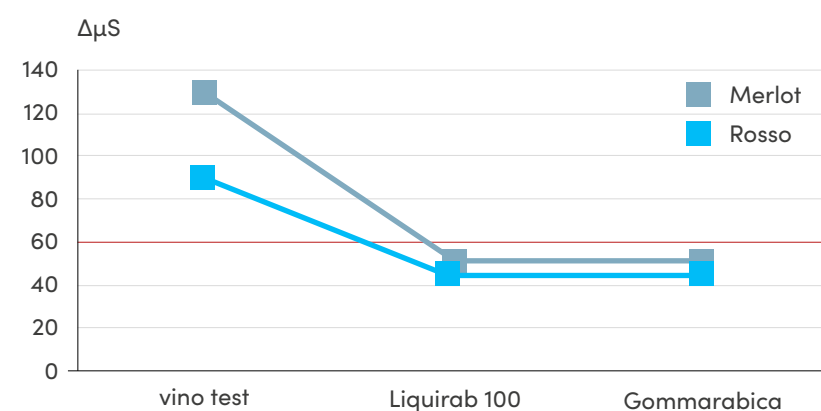


Grafico 1: effetto dell'aggiunta di Liquirab 100 e Gommarabica DC, entrambe a 100 g/hL, sulla stabilizzazione tartarica di due diversi vini rossi.

STABILITÀ COLLOIDALE: Délite agisce come colloide protettore nei confronti delle instabilità colloidali che interessano polifenoli e materia colorante. Vini rossi con colore moderatamente instabile possono essere stabilizzati con l'aggiunta di questa gomma (graf. 2).

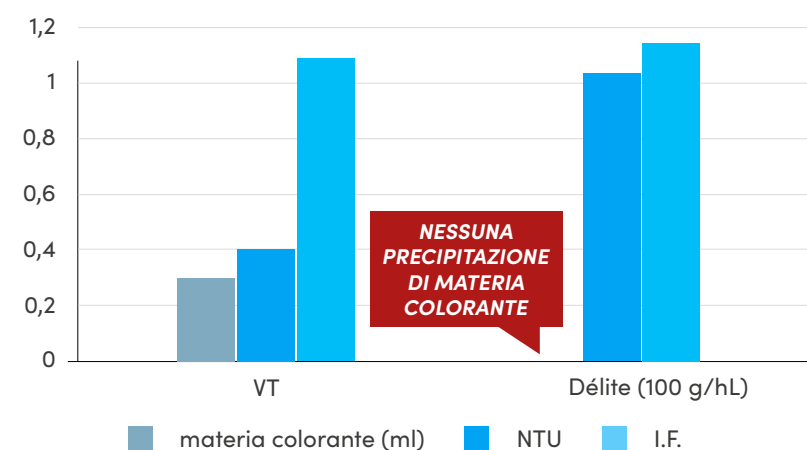


Grafico 2: materia colorante precipitata (mL/10 mL, NTU e I.F. in vino rosso con leggera instabilità del colore, dopo sosta a -4 °C per 6 gg.