

FOCUS ON

Estabilizantes

GOMAS ÁRABIGAS:

Origen, naturaleza química y aplicaciones

La goma arábica es un polisacárido de alto peso molecular formado por un esqueleto proteico del que parten las ramificaciones de polisacáridos (arabinogalactanos).

Es producida por varias especies de Acacia, principalmente *Acacia senegal* (cuyas soluciones son levógiras y se conoce comercialmente como Kordofán) y *Acacia seyal* (con soluciones dextrógiras). Ambas gomas se utilizan en enología, pero sus diferencias químicas se reflejan en sus características y modos de uso.

Estas gomas tienen en común la capacidad de aportar volumen, cuerpo y suavidad al vino, atenuando las sensaciones astringentes. Además, consiguen conservar los aromas a lo largo del tiempo

EL DIFERENTE ORIGEN BOTÁNICO SE REFLEJA EN:

FILTRABILIDAD: la goma arábica puede afectar en la filtrabilidad del vino al aumentar su poder espesante, este aumento depende no solo de la dosis utilizada y el poder espesante que ya posee el vino, sino también del origen de la goma utilizada: Gommarabica y Liquirab 100 (seyal), con una estructura compacta, tienen poca influencia en el I.F. Délite (senegal), con una estructura más “voluminosa”, puede reducir significativamente la filtrabilidad del vino.

ESTABILIDAD TARTÁRICA: Gommarabica y Liquirab 100 realizan una buena acción estabilizadora hacia la precipitación de K bitartrato, permitiendo reducir o eliminar el uso del frío. (gráfico 1).

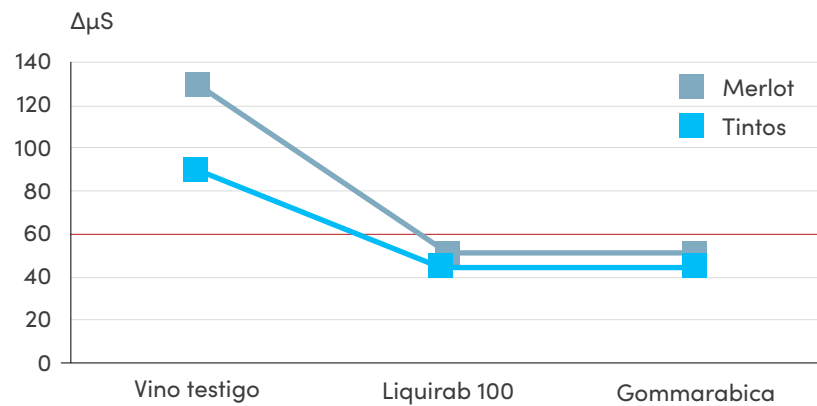


Gráfico 1: efecto de la adición de Liquirab 100 años Gommarabica DC, ambos a 100 g/hL, sobre la estabilización tartárica de dos vinos tintos diferentes.

ESTABILIDAD COLOIDAL: Délite actúa como un coloide protector contra las inestabilidades coloidales que afectan a los polifenoles y la materia colorante. Los vinos tintos con un color moderadamente inestable se pueden estabilizar con la adición de esta goma (gráfico 2).

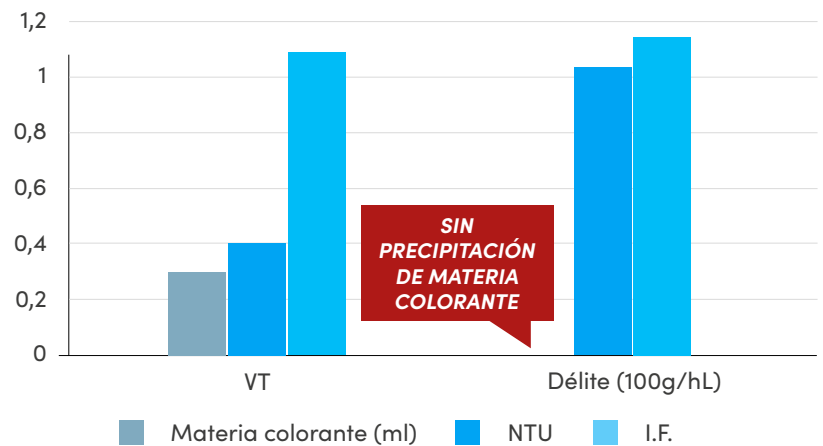


Gráfico 2: colorante precipitado (ml/10 ml), NTU e I.F. en vino tinto con una inestabilidad en el color, después de un reposo a -4°C durante 6 días.