

LA GOMME ARABIQUE POUR LE TRAITEMENT DU VIN

GOMME ARABIQUE

Spindagomme®

Arabinol®

Suavigum®

ARTICLES TECHNIQUES DISPONIBLES

La gomme arabique en oenologie - 1ère Partie
Extrait de la Revue des Oenologues N°109

La gomme arabique en oenologie - 2ème Partie
Extrait de la Revue des Oenologues N°110



AEB France

10 Rue du Stade - 68240 Sigolsheim

Tél: +33 (0)3.89.47.32.33 - Fax: +33 (0)3.89.47.33.34

Site: www.aeb-group.com





AEB opère et contrôle tout le processus de production de la gomme arabique depuis la plantation, la récolte jusqu'à l'utilisation finale pour le secteur œnologique.

La gomme arabique est un produit naturel issu de l'exsudat de l'écorce de certains arbres de type Acacias typiques des zones arides africaines, telles que le Sénégal.

Les espèces d'Acacias qui donnent la gomme arabique ont une grande variabilité génétique, de ce fait la quantité et la qualité sont de cette manière, très différentes d'une plante à l'autre: dans ces conditions, seule une sélection rigoureuse améliore la qualité et la quantité de la récolte. La gomme se dissout dans l'eau et sa composition chimique est assimilable à un mélange d'arabanes, de galactanes et d'acides uroniques.

L'APPROVISIONNEMENT DE LA GOMME ARABIQUE

- > Sélection et contrôle de la gomme arabique, seule la gomme répondant aux critères analytiques de pureté, de granulométrie et de solubilité est apte à l'utilisation œnologique.
- > Après le séchage, la gomme arabique est conditionnée en sac et chargée dans les containers désinfectés contre les insectes et les rongeurs par fumigation. Le séchage est une étape indispensable pour éviter la propagation des parasites pendant le transport.
- > A l'arrivée de la matière première sur le site de Spindal AEB-Group, le laboratoire contrôle et analyse la qualité de la gomme arabique afin de vérifier qu'aucune altération n'ait eu lieu pendant le transport et que la qualité est conforme au cahier des charges.

LE DOSAGE DES GOMMES ARABIQUES SELON LES RESULTATS ATTENDUS

DOSES D'EMPLOI CONSEILLÉES

Résultat / Produit	Arabinol mL/hL	Arabinol Easy Filter mL/hL	Arabinol NT mL/hL	Arabinol Multinstant g/hL	Spindagomme mL/hL	Spindagomme G mL/hL	Suavigum g/hL	Suavigum Liquid mL/hL
Assouplir les vins blancs	10-100		20-100	10-50	5-50	30-80	5-50	10-100
Assouplir les vins rosés	10-100		20-100	10-50	5-50	30-80	50-50	10-100
Assouplir les vins rouges	30-150		50-150	10-50	20-80	50-100	15-50	30-100
Stabiliser la couleur des vins rouges	20-100	30-100	30-100	5-30		30-100	25-50	50-100
Stabiliser la couleur des vins nouveaux	30-100			10-40	5-50			
Traitement des vins doux naturels rouges					5-30			
Prévenir la Turbidité, la formation et la floculation du colorant colloïdale des vins liquoreux et des vermouths	40-150			10-40	5-50			
Améliorer l'efficacité de l'acide métatartrique	10-30	10-30	10-40	5-10				
Stabilisation colloïdale des vins blancs	20-100			10-40				
Stabilisation colloïdale des vins rosés	30-100			10-40				
Améliorer le perlage des vins mousseux	10-40			5-20				

LES EFFETS DE LA GOMME ARABIQUE SUR LES VINS

> Améliore la délicatesse

Grâce à son contenu élevé en polysaccharides non fermentescibles, la gomme arabique est caractérisée par un goût agréable, qui améliore considérablement l'équilibre des vins, en particulier de ceux qui présentent des notes acides ou tanniques très accentuées.

La structure moléculaire complexe de la gomme se fixe sur les récepteurs des papilles gustatives, les isole temporairement et retarde ou de diminue les perceptions astringentes et amères.

En outre, la gomme empêche aux tanins de se combiner avec le composant protéique de la salive et de la coaguler. De cette façon, la salive peut continuer à protéger et lubrifier la cavité orale et rendre les sensations gustatives des vins, indépendamment de leur composition, plus souples et veloutées.

> Augmente l'intensité et la fragrance aromatique

Les polysaccharides, groupe chimique d'appartenance de la gomme, augmentent la volatilité des arômes du vin. Cependant, les polysaccharides du vin sont présents en quantité trop faible pour exercer une action perceptible.

L'addition de colloïdes glucidiques exogènes est ainsi le seul moyen concret et réglementaire pour mieux mettre en évidence la personnalité et les caractéristiques olfactives d'un vin.

> Stabilise la couleur des vins rouges

La solution idéale d'un point de vue technique et économique est représentée par la stabilisation de la substance colorante naturelle des vins rouges jeunes par l'utilisation de la gomme.

On peut contrôler la stabilité colorante des vins traités par la congélation: au moment de la décongélation, les vins non traités ou traités avec des doses insuffisantes de gomme laissent dans le fond des résidus de matière colorante non solubilisée, tandis que les vins traités avec des doses adaptées sont parfaitement limpides.

La gomme arabique ralentit aussi les phénomènes de polymérisation et la successive précipitation de la matière colorante en bouteille.

> Augmente la stabilité physico-chimique

La gomme arabique est l'une des substances les plus actives en tant que colloïde-protecteur. Elle s'oppose efficacement à la turbidité et aux dépôts de nature colloïdale de toutes sortes (casse cuivrique, ferrique, insolubilisation de la substance colorante, etc.). La gomme ajoutée au vin avec l'acide métatartrique renforce l'action anti tartre et prolonge la durée de l'action de l'acide, car elle empêche l'accroissement des cristaux de tartre, par enrobage de leurs surfaces.

> Améliore le perlage des vins mousseux

Grâce à son action colloïdale, la gomme est indiquée pour améliorer la finesse et la persistance du perlage des vins mousseux, en ralentissant la dispersion des petites bulles d'anhydride carbonique et en améliorant la consistance de l'effervescence dans le verre.

LA PRODUCTION

- > Une fois la matière première validée par le laboratoire, elle entre dans la chaîne de transformation suivant un processus spécifique et bien défini:
- > La gomme arabique est d'abord concassée; elle est solubilisée dans un réacteur automatisé muni d'un agitateur à haute vitesse avec de l'eau complètement déminéralisée, déchlorée et filtrée stérile. Après plusieurs heures de traitement, la solution est filtrée de nombreuses fois sur différents types de filtres. La dernière filtration est stérile, pour garantir l'absolue stérilisation de la gomme et sa filtrabilité, après son ajout au vin.
- > Le produit conservé en tanks isothermes stériles, peut être conditionné et commercialisé sous forme liquide. Il peut également, être séché dans une tour d'atomisation, afin d'obtenir une gomme en poudre stable dans le temps et soluble instantanément. Les conditions optimales de ce séchage garantissent le maintien des caractéristiques colloïdales.

Cette technologie de production et ces contrôles permettent d'obtenir une gomme d'excellente qualité.



LES CARACTERISTIQUES DES GOMMES ARABIQUES

AEB a mis au point des gammes de gommes qui garantissent une qualité optimale grâce à leurs caractéristiques spécifiques et aux contrôles effectués à chaque phase de la production: **Arabinol®**, **Spindagomme®** et **Suavigum®**.

Le laboratoire contrôle les caractéristiques physico-chimiques de chaque lot de produit.

Il évalue la turbidité, la couleur, l'extrait sec, le contenu en additif de stabilisation (selon la formulation), la polarimétrie, les caractéristiques microbiologiques, la présence d'amidon et de métaux lourds de la gomme. Seule la gomme répondant à ces critères standards est validée pour l'utilisation oenologique.

Arabinol®

ARABINOL

Elle est issue de gommes arabiques à très faible intensité colorante caractérisée par un pourcentage important d'arabanes et de galactanes; elle participe à la stabilisation colloïdale du vin tout en apportant des notes amples et délicates aux vins.

Grâce à sa grande filtrabilité, **Arabinol®** peut-être utilisée sur les vins filtrés sur média serré.

Ce produit n'est pas stabilisé avec de l'acide citrique: ce qui évite d'une part, les inconvénients dus à l'introduction d'une molécule entraînant une altération de l'acidité et une instabilité d'un point de vue biologique et d'autre part, les risques de franchir la limite légale établie pour cet acide.

ARABINOL NT

Arabinol® NT, est un assouplissant stabilisant colloïdal à base de gomme arabique purifiée. Il est parfaitement limpide et peut donc être immédiatement ajouté au vin filtré. **Arabinol® NT** permet d'améliorer naturellement souplesse et le velouté des vins.

L'ajout combiné d'**Arabinol® NT** et d'acide métatartrique renforce l'action du traitement, en accentuant l'efficacité et en prolongeant la durée protectrice.

Arabinol® NT exerce une action protectrice sur la floculation des substances colorantes, aussi bien sur les vins rouges que les blancs destinés au vieillissement.

**ARABINOL
EASYFILTER**

Arabinol® Easy Filter est une gomme arabique stabilisante très pure, limpide et non colmatante.

Elle est parfaitement limpide et peut donc être immédiatement ajoutée au vin filtré; elle ne colmate pas les plaques filtrantes stérilisantes et les membranes micro-poreuses.

Cette gomme améliore naturellement la souplesse des vins. L'ajout combiné d'**Arabinol® Easy Filter** et d'acide métatartrique renforce l'action antitartrique du traitement, en accentuant l'efficacité et en prolongeant la durée protectrice.

ARABINOL MULTINSTANT

Arabinol® Multinstant est une gomme arabique en poudre, microgranulée. Elle est caractérisée par sa pureté et sa solubilité instantanée sans la moindre formation de grumeaux. Etant un produit en poudre, elle est cinq fois plus concentrée que les produits liquides.

Le rapport qualité/prix de cette façon est toujours optimal. **Arabinol® Multinstant** confère des notes amples et équilibrées aux vins qui possèdent des excès d'acidité ou d'astringence qui s'intensifient réciproquement. L'utilisation d'**Arabinol® Multinstant** est particulièrement indiquée pour les vins qui ne nécessitent des dosages élevés en gomme arabique, car il ne contient ni additifs, ni conservateurs, tels que le SO₂. Dans le cas contraire, le goût piquant de l'anhydride sulfureux prévaut sur les notes délicates et provoque des décolorations partielles dans les vins rouges.

Spindagomme®

SPINDAGOMME®

Spindagomme® est une gomme liquide issue d'espèces particulières d'Acacia, qui contient d'importantes quantités naturelles de tanins et de polyphénols. Elle donne du corps et de la persistance gustative, caractères particulièrement appréciés pour les vins peu structurés.

Pour les vins rouges, la présence de ces tanins naturels aide et accentue la stabilité de la substance colorante déjà garantie par la fraction gommeuse.

SPINDAGOMME®G

Spindagomme G® apporte au vin traité une amélioration organoleptique considérable, mise en évidence par un surcroît de moelleux et l'acquisition d'une sucrosité prononcée et agréable.

Suavigum®

Suavigum®

Suavigum® est une préparation à base de polysaccharides complexes de gomme arabique purifiée et d'écorces de levures issues de souches de levures oenologiques sélectionnées.

Avec Suavigum les vins se révèlent plus harmonieux avec des tanins plus fondus, des notes fruitées, suaves particulièrement agréables à la dégustation. Sous forme de poudre, elle est facilement soluble.

Suavigum Liquid

Suavigum® Liquid, est une solution aqueuse de gomme arabique et d'écorces de levure, stabilisée avec de l'anhydride sulfureux sous forme de pyrosulfite de potassium.