

Gomas arábigas

Estabilizantes
y conservantes



ENOLOGICA
VASON S.P.A.®

Tecnologías, innovación y servicios: este es el ADN de Enologica Vason, una empresa que forma parte de **VASONGROUP**, que, durante más de 50 años de actividad, ha trazado el camino de la enología de corrección a la enología de expresión, haciendo de la precisión su punto fuerte. Enologica Vason está especializada en la selección de materias primas y en su procesamiento para formular coadyuvantes para la industria enológica y de las bebidas en general. Esta empresa es sinónimo de seriedad y ética, principios fundamentales de sus actividades, que se llevan a cabo respetando el territorio tanto desde el punto de vista medioambiental como social. Además de poseer varias marcas y patentes, la empresa fue la primera en entrar en el mundo de la enología a través de la investigación de la enología molecular.



VASONGROUP

Las gomas arábicas son un exudado gomoso seco, producido espontáneamente o tras una incisión debajo de las ramas del *Acacia senegal*, comúnmente llamado *Acacia verek* (familia de las leguminosas). El género *Acacia* abarca más de 900 especies, pero desde el punto de vista enológico, se tienen en cuenta dos tipos principalmente: el *Acacia seyal*, cuya goma se denomina comúnmente como Talha o el *Acacia senegal* (también llamado verek), cuya goma se denomina Hashab. La zona de producción de estas dos especies se encuentra normalmente en África Subsahariana (Senegal, El Chad) y se diferencian entre sí principalmente por el poder de rotación de sus soluciones; de hecho, el *Acacia senegal* es levógiro y el *Acacia seyal* es dextrógiro. Dentro de la gama propuesta por Enologica Vason se encuentran diferentes productos:



Acacia senegal – levógiro

Características:

estabilización del color, redondez

Productos relacionados:

ICON® GUM, ARABAN® SPRAY DRY, ARABAN® SUPER, SMARTGUM®



Acacia seyal – dextrógiro

Características:

sinergia para la estabilidad, redondez y filtrabilidad

Productos relacionados:

EV GUM, ARABAN®

A continuación, se muestra una tabla resumen sobre las características específicas de los productos de Enologica Vason:

	Estabilidad del color	Redondez	Sinergia para la estabilización tartárica	Filtrabilidad	Libre de alérgenos (SO ₂)
EV GUM		X	X	X	
ARABAN®		X	X	X	
ARABAN® SUPER	X	X			
ICON® GUM	X	X		X	
SMARTGUM®	X	X		X	X

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LAS GOMAS ARÁBIGAS



Históricamente, las gomas levógiras de *Acacia senegal* no son filtrables, pero Enologica Vason, gracias a sus conocimientos ha sido capaz de crear dos gomas arábicas levógiras en solución perfectamente filtrables, **ICON® GUM** y **SMARTGUM®**, que son altamente eficaces en todos los vinos a los que se les añade. **SMARTGUM®** es única por no contener azufre: la goma se estabiliza mediante un proceso alternativo controlado por un sistema de **VASONGROUP** de última generación, diseñado y desarrollado para la producción de gomas arábicas en solución. El sistema permite tener un control total sobre el proceso y la calidad de los productos, desde la obtención de la materia prima hasta el producto final.



..... SELECCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS

Las mejores materias primas son seleccionadas y controladas por el departamento de Control de Calidad para garantizar que estén en perfecta consonancia con los productos que se desean comercializar. Las materias primas se seleccionan en estado bruto, en forma de "esferas", que proceden normalmente de la zona subsahariana según las cosechas estacionales.

..... MANIPULACIÓN DE LAS ESFERAS DE GOMA

La manipulación de las esferas en nuestras instalaciones sigue un procedimiento estandarizado que no permite errores en la evaluación y la elección. De hecho, no se pueden procesar simultáneamente diferentes productos, garantizando así, la calidad y la trazabilidad absoluta de nuestros productos.



..... PREDISOLUCIÓN DE LAS GOMAS

Para optimizar el proceso protegiendo las intervenciones de los posibles riesgos accidentales, la fase de disolución de la goma está precedida por una predisolución de las esferas de goma sin manipulación directa por parte de los operadores. En esta fase es importante garantizar la dispersión correcta según el momento adecuado y, para ello, hemos elegido las soluciones de ingeniería pertinentes.

..... MEZCLA DE LAS GOMAS EN UN ENTORNO CONTROLADO

La mezcla de las esferas previamente echadas en agua osmotizada es el eje del proceso; por ello, nuestras instalaciones son de última generación tanto para la elección de materiales de fabricación como para el control de los parámetros estratégicos durante la mezcla, garantizando el control en tiempo real, de todas las condiciones de funcionamiento.



..... FILTRACIÓN Y FILTRABILIDAD

Dominando la técnica de filtración, se pueden obtener productos únicos como **ICON® GUM** y **SMARTGUM®**, una goma levógira de alta eficiencia con una filtrabilidad excelente y controlada. Ambos productos se someten a un sistema de filtración fruto de los conocimientos de la empresa, que consiste en una filtración dinámica tangencial sobre una membrana sintética específica. Esta técnica permite obtener una turbidez extremadamente baja de la goma en solución, así como una excelente filtrabilidad de la misma, respetando la materia prima mejor que cualquier otro sistema de filtración.



La prueba de filtrabilidad es muy sencilla de realizar gracias a la ayuda de los sistemas Q.F.T. de Ju.Cla.S.



ARABAN®

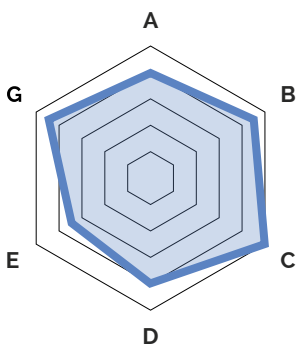
DEXTRÓGIRA FILTRABLE DE ALTA CALIDAD



Composición:

Goma arábica (E 414) 20,5%, ácido cítrico anhidro (E 330) 3,5%, dióxido de azufre (E 220) 0,4%, agua desmineralizada c.s. al 100%.

ARABAN® se obtiene a partir de la goma Talha (dextrógira) seleccionada y presenta una apariencia límpida y un color claro. Su funcionalidad se expresa mejor en términos de redondez y en sinergia con los estabilizadores tartáricos utilizados. Puede añadirse en las últimas fases que preceden a la microfiltración, ya que es perfectamente filtrable, pero también en la salida del sistema de microfiltración final.



EV GUM

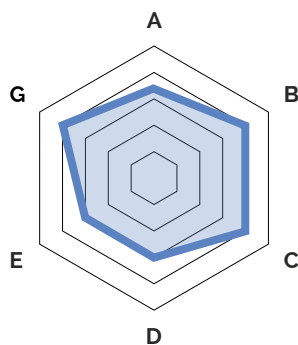
DEXTRÓGIRA FILTRABLE PARCIALMENTE HIDROLIZADA



Composición:

Goma arábica (E 414) 22%, dióxido de azufre (E 220) 0,4%, agua desmineralizada c.s. al 100%.

EV GUM se obtiene a partir de la goma Talha (dextrógira), la cual está parcialmente hidrolizada, libre de impurezas, y presenta una apariencia límpida y de color amarillo. Su funcionalidad se expresa mejor en términos de redondez y en sinergia con los estabilizadores tartáricos utilizados, en vinos que se pueden estabilizar fácilmente y que no requieren una atención especial. Puede añadirse en las últimas fases que preceden a la microfiltración, ya que es perfectamente filtrable, pero también en la salida del sistema de microfiltración final.



ARABAN® SUPER

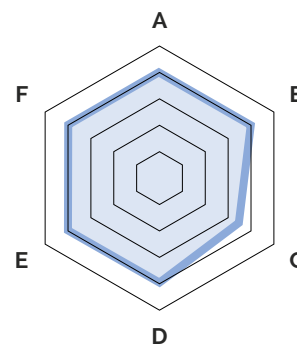
LEVÓGIRA NO FILTRABLE DE ALTA CALIDAD



Composición:

Goma arábica (E 414) 21%, dióxido de azufre (E 220) 0,4%, agua desmineralizada c.s. al 100%.

ARABAN® SUPER se obtiene a partir de la goma Hashab (levógira) seleccionada, la cual posee un alto peso molecular, está libre de impurezas y presenta una apariencia límpida y de color claro. Su funcionalidad se expresa mejor en términos de redondez y de estabilización de la materia colorante. Solo se puede añadir en la salida del sistema de microfiltración final, ya que no es filtrable.





ARABAN® SPRAY DRY

LEVÓGIRA DE SECADO
CON PROCESO SPRAY DRY

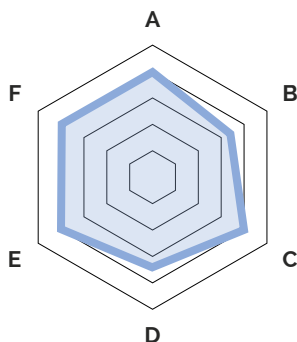


Composición:

Goma arábiga (E414) purificada y secada mediante proceso spray dry.

ARABAN® SPRAY DRY se obtiene a partir de materias primas seleccionadas procedentes de la goma Hashab levógira, en forma sólida, típica del proceso de "spray drying" (secado por pulverización). Su preparación no implica tratamientos químicos ni enzimáticos durante la purificación. El secado se realiza mediante la técnica de "spray dry" que permite respetar en gran medida la estructura de la molécula y su rápida rehidratación.

ARABAN® SPRAY DRY debe añadirse al vino justo antes del proceso de microfiltración final y embotellado, asegurando una adecuada homogeneización para garantizar que se respeta la filtrabilidad del propio vino.



ICON® GUM

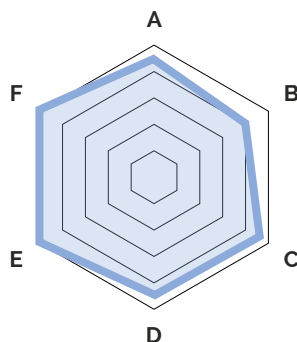
LEVÓGIRA FILTRABLE
DE ALTA CALIDAD



Composición:

Goma arábiga (E 414) 21%, dióxido de azufre (E 220) 0,4%, agua desmineralizada c.s. al 100%.

ICON® GUM se obtiene a partir de la goma Hashab (levógira) seleccionada, la cual posee un alto peso molecular, está libre de impurezas y presenta una apariencia límpida y de color claro. Su funcionalidad se expresa mejor en términos de redondez y mejora la elegancia aromática de los vinos, así como en la elevada eficacia en cuanto a la estabilización de la materia colorante. Se puede añadir en las últimas fases previas a la microfiltración, ya que es perfectamente filtrable, dado el innovador sistema de filtración fruto de los conocimientos de **VASONGROUP**. Por supuesto, **ICON® GUM** también se puede dosificar en la salida del sistema de microfiltración.



SMARTGUM®

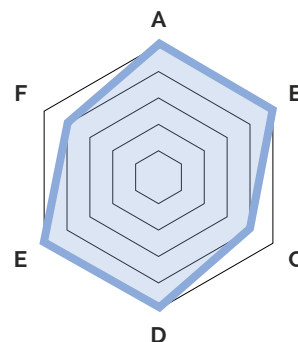
LEVÓGIRA FILTRABLE
DE ALTA CALIDAD SIN SO2



Composición:

Goma arábiga (E 414) 21%, agua desmineralizada c.s. al 100%.

SMARTGUM® se obtiene a partir de la goma Hashab (levógira) seleccionada, la cual posee un alto peso molecular, está libre de impurezas y presenta una apariencia límpida y de color claro. Su funcionalidad se expresa mejor en términos de redondez y mejora de la elegancia aromática de los vinos, así como en la elevada eficacia en cuanto a la estabilización de la materia colorante. **SMARTGUM®** puede considerarse una evolución de **ICON® GUM** ya que solo se diferencia de este último por el método de estabilización microbiológica que se lleva a cabo mediante un proceso físico futurista y por ello, está completamente libre de dióxido de azufre u otros antisépticos.



CONTROL DE CALIDAD DEL PROCESO

Todo el proceso se controla estrictamente para las características que debe tener el producto final. A continuación, podemos ver cómo **ICON® GUM** no interfiere, de ningún modo, en el índice de filtrabilidad del vino al que se añade, a diferencia de las gomas arábicas sólidas como **ARABAN® SPRAY DRY** en las que la filtración del vino debe ser absolutamente inmediata para evitar atascos desagradables en los sistemas de microfiltración.

	0 h			24 h			48 h		
	I.F.	I.F.M.	Vmax	I.F.	I.F.M.	Vmax	I.F.	I.F.M.	Vmax
PRUEBA	2,8	2,2	4328	2,5	2	4912	3	2	4066
100 g/hL ICON® GUM	2,7	1,7	4533	2,3	1,7	5008	2,2	1,3	5181
20 g/hL A.S.D.	6,1	6,8	2563	9,4	8,1	1731	38,5	53,2	907



probeta 1

probeta 2

probeta 3

La seguridad del rendimiento es fundamental, así como la estabilidad del color: en la imagen, **ICON® GUM** (probeta 3) se compara con el vino de muestra (probeta 1) y con una goma arábica levógira disponible en el mercado (probeta 2).

La elección incorrecta de la goma arábica puede conllevar resultados desastrosos para la calidad del vino, por ello, es importante controlar cuidadosamente el proceso en todas sus fases.

El Control de Calidad es el punto clave del proceso de producción y solo tras haber realizado todos los análisis necesarios, se liberarán los productos para el envasado final.

..... TECNOLOGÍA SMART

El proceso de filtración denominado **SMART** posee como característica principal el gran respeto por la materia prima y como objetivo final, el hecho de conseguir que el producto sea excelentemente filtrable. Esta tecnología **SMART** es fruto de los conocimientos de la empresa y fue desarrollada internamente para dicho fin. El resultado es una tecnología futurista que permite obtener los productos **ICON® GUM** y **SMARTGUM®**, los cuales poseen una elevadísima eficacia en cuanto a estabilización del color, además de una cierta y comprobada filtrabilidad. La idea de la tecnología **SMART** se desarrolló desde el punto de vista del producto **ICON® GUM** y no del proceso de filtración como un fin en sí mismo, para poder alcanzar los objetivos teóricos establecidos por el departamento de I+D de **VASONGROUP**.





COMBO APPROACH®

sinergia por excelencia

La sinergia entre las distintas soluciones enológicas de **VASONGROUP** ha adquirido la connotación de marca registrada: **Combo Approach®**. Siempre existen nuevos conocimientos en el campo tecnológico que convergen en procedimientos de trabajo específicos, es decir, en procesos para garantizar un resultado final óptimo. Para definir con mayor precisión el potencial de las tecnologías, el Departamento de I+D de **VASONGROUP** propone el uso conjunto de los productos de Enologica Vason, complementarios entre sí, que van acompañados de los instrumentos específicos desarrollados por la empresa hermana Ju.Cla.S.: de ahí nace el **Combo Approach®**. La variedad de opciones entre los productos de **VASONGROUP** permite al usuario final cubrir toda la cadena de producción contando con un único proveedor, capaz de ofrecer productos y tecnologías transversales y complementarias. Por lo tanto, dentro de **Combo Approach®**, se puede definir la ruta más precisa para obtener el mejor resultado de su producto final. **Combo Approach®** no es solo una prerrogativa del usuario sino que también es indispensable durante el desarrollo de los productos y tecnologías de **VASONGROUP**; de hecho, el sistema de filtración **SMART** que permite producir **ICON® GUM** y **SMARTGUM®** es fruto de la colaboración interna entre Enologica Vason y Ju.Cla.S. Nuestro Departamento de I+D ha desarrollado internamente toda la tecnología de filtración **SMART** con el objetivo concreto de obtener gomas arábicas levóginas en solución con alta eficacia frente a la estabilización coloidal y al mismo tiempo, una excelente filtrabilidad.

DOSARABAN®

JU.CLA.S.®
JUNIOR CLARIFICATION SYSTEMS



Sistema electrónico de gran precisión para la dosificación proporcional de la goma arábica y de la carboximetilcelulosa en la salida del sistema de microfiltración.

Ju.Cla.S. propone un dosificador de última generación denominado **DOSARABAN®** que, tras muchos cambios desde su llegada al mercado, puede contar con uno de los sistemas con mayor precisión disponibles en el mercado enológico para la dosificación adecuada en línea: sistema de control preciso desarrollado por Ju.Cla.S., con sistemas basados en la medición que usan ultrasonidos para la comprobación cruzada del flujo y la dosificación perfecta. La dosificación mediante este sistema resulta ser más precisa que nunca, además de fácil de usar. **DOSARABAN®** es el sistema electrónico que mejora la precisión al pasar la goma arábica en solución y la carboximetilcelulosa por la salida de los sistemas de microfiltración en las líneas de embotellado y envasado en general. El aliado tecnológico ideal para la dosificación de **ARABAN® SUPER** en los sistemas de envasado, es **DOSARABAN®** de Ju.Cla.S., un innovador sistema de alta precisión para la correcta dosificación en línea.

LEGISLACIÓN

Desde el punto de vista legislativo, la goma arábica es un aditivo (E 414) permitido en enología según el **REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934 DE LA COMISIÓN** del 12 de marzo de 2019, cuyos usos y límites se especifican en la Ficha 3.3.6 del Código Internacional de Prácticas Enológicas. La goma arábica comercializada para uso enológico debe cumplir con las especificaciones establecidas en la ficha del Código **OIV COEI-1- GOMARA** de la **OIV**.



www.vason.com
infovason@vason.it

Tfno. +39 045 68 59 017
Fax +39 045 77 25 188

Via Nassar, 37
37029 S.Pietro in Cariano
Verona - Italia