



FOODFIX

essedielle importa la gomma arabica grezza direttamente dal Sudan, selezionando accuratamente la materia prima con rigorosi controlli. Tutta la trasformazione avviene in sede, abbinando metodologie moderne ma nel pieno rispetto della preziosa materia prima, affinché non ne vengano snaturate composizione e peculiarità. L'obiettivo è quello di conservare fino all'utilizzo nel vino tutte le caratteristiche ed i vantaggi che questa sostanza, 100% naturale, può apportare.

Per saperne di più sulla materia prima e sul processo di lavorazione *essedielle* www.essedielleenologia.com/gomma-arabica/

Caratteristiche generali

La gomma arabica è un prodotto naturale che viene raccolto previa incisione del tronco e dei rami di alcune specie del genere *Acacia*, appartenenti alla famiglia delle leguminose mimosoidee (in particolare l'*Acacia Senegal* - o *Acacia verek* - e l'*Acacia Seyal*). Queste piante arboree, tipiche dell'Africa subsahariana.

La gomma arabica è una miscela complessa di polisaccaridi ad elevatissimo peso molecolare e glicoproteine che le conferiscono una delle sue proprietà più importanti: la completa edibilità.

È composta da diversi componenti:

- arabinosio
- D-galattopiranosio
- ramnopiranosio
- acido D-glucoronico
- calcio
- magnesio
- potassio
- sodio
- mucillagini

La gomma arabica aiuta a prevenire la cristallizzazione degli zuccheri, emulsiona i grassi favorendone la distribuzione omogenea nel prodotto, migliora la spalmabilità e mantiene aromi, umidità, sapori e uniformità del colore, allungando la durata del prodotto.

Dosaggio e modalità d'uso

Si consigliano prove preliminari di laboratorio in base al campo di utilizzo. Fare sempre riferimento ai limiti di legge secondo la normativa vigente.

Confezione e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg, sacchi da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

Rev.16/06.2023