



Changement dans l'utilisation des gommés arabiques en œnologie

L'utilisation de la gomme arabique en œnologie connaît une évolution réglementaire importante. L'OIV a modifié la résolution AG 12/72-OEN du Code des Pratiques Œnologiques : depuis le 29 décembre 2024 le règlement délégué européen 2024/3085 fixe la dose maximale autorisée à 30 g/hL sur vin secs. Cette évolution est l'occasion de faire le point sur les gommés arabiques, leur origine, leurs propriétés et leur rôle dans l'élaboration des vins.

Les rôles œnologiques de la gomme arabique

Issue de la résine d'acacia, la gomme arabique est un ingrédient utilisé depuis longtemps dans l'agroalimentaire (E414) pour ses propriétés d'émulsifiant, de colloïde protecteur et de support d'arômes. En œnologie, elle est employée pour améliorer l'équilibre gustatif des vins et leur stabilité physico-chimique.

Riche en polysaccharides non fermentescibles, elle agit sur la texture du vin en atténuant les sensations d'acidité ou d'astringence, tout en apportant de la rondeur, du gras et du velouté. Sa structure moléculaire complexe lui permet d'interagir au niveau des récepteurs gustatifs en modulant la perception des tanins et de l'amertume. Elle contribue également à la stabilité aromatique, les polysaccharides naturellement présents dans le vin étant trop peu concentrés pour assurer cet effet.

Sur le plan physico-chimique, la gomme arabique joue un rôle stabilisant vis-à-vis des colloïdes : elle limite les précipitations de matières colorantes, ainsi que les casses ferriques ou cuivreuses (dans une moindre mesure).



Origine botanique et différenciation fonctionnelle

La gomme arabique est extraite de deux principales espèces d'acacia, cultivées notamment au Sénégal, au Soudan et au Tchad :

- **Acacia seyal**, dont la gomme est dite "enrobante"
- **Acacia senegal** (ou verék), dont la gomme est dite "stabilisante"



Ces gommés sont des polymères complexes, composés majoritairement de polysaccharides (90–95 %) et en moindre proportion de protéines (1–3 %). Cette différence de composition influence directement leurs usages en œnologie.

La gomme issue d'Acacia seyal est la plus riche en polysaccharides. Elle est principalement utilisée pour ses effets tactiles sur le vin : elle enrobe les tanins, apporte du volume et respecte le profil aromatique grâce à sa faible teneur en protéines.



CONSEIL

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

La gomme d'Acacia senegal, plus riche en protéines, interagit davantage avec les polyphénols, notamment les anthocyanes et les tanins. Elle forme avec eux des complexes stables et solubles, qui limitent la polymérisation et la précipitation de la matière colorante. Elle agit également sur la stabilité colloïdale par effet stérique et électrostatique, et limite les phénomènes de floculation induits par certains ions métalliques (Cu^{2+} , Fe^{3+}). Elle est donc privilégiée pour améliorer la stabilité colorante, en particulier des vins rouges.

Utilisation pratique en cave

Les gommages arabiques sont généralement utilisés en fin d'élevage, juste avant la mise en bouteille, sur des vins limpides et stabilisés sur les plans tartrique et microbiologique. En plus de leurs rôles stabilisants, elles permettent d'affiner le profil sensoriel du vin au moment de sa commercialisation.

L'incorporation a lieu le plus souvent sous la cloche de la tireuse à l'aide d'une pompe doseuse, ce qui permet une distribution homogène et une protection de l'effet de la gomme jusqu'à la mise. En l'absence de cet équipement, l'ajout peut être réalisé 24 à 48 heures avant la mise, avec une homogénéisation soigneuse.

Les gommages arabiques sont disponibles sous différentes formes : liquides (avec des concentrations variables) ou en poudre à reconstituer. Certaines liquides dites « micro filtrées » et donc non colmatantes si on les ajoute avant la filtration finale. Le marché propose un grand nombre de spécialités commerciales, parfois associées à d'autres composés œnologiques (mannoprotéines, tanins...) ou issues d'acacias différents (mix seyal x senegal). Chaque formulation a des effets organoleptiques spécifiques, liés à la nature chimique de la gomme et à sa combinaison éventuelle avec d'autres agents.

Un choix stratégique à adapter

Le choix de la gomme arabique, de sa forme, de sa concentration et de son dosage, constitue un levier technique important pour garantir la stabilité finale du vin tout en maîtrisant son profil sensoriel.

Depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation limitant la dose maximale à 30 g/hL, une attention accrue est nécessaire pour adapter les pratiques. Cette contrainte réglementaire invite à réévaluer les habitudes de travail en cave. Le travail de collage participe notamment à clarifier le vin et affiner la structure tannique avant sa préparation à la mise en bouteille. D'autre part, l'utilisation des gommages participe grandement à la stabilité colloïdale et à la finesse de dégustation. Le process doit être adapté à chaque cuvée



L'expertise du laboratoire Dubernet

Au laboratoire Dubernet, chaque vin soumis à une étude de mise fait l'objet d'un test de dosage personnalisé avec les deux types de gommages par nos œnologues. Nous vous accompagnons dans le choix de celles-ci en adéquation avec vos contraintes techniques, vos objectifs sensoriels et les contraintes réglementaires actuelles.