

COMMUNIQUE DE PRESSE

**100% naturelle, la gomme d'acacia stabilise la couleur du vin :
Ce mécanisme enfin élucidé !**

Paris, le 10 juin 2020 - [Alland & Robert](#), leader international sur le marché de la gomme d'acacia, et [Biolaflfort](#), leader de la recherche privée en œnologie, présentent les nombreuses propriétés de cette gomme 100% végétale et naturelle largement utilisée dans le secteur de l'œnologie.

La gomme d'acacia, le meilleur allié du vin

Aujourd'hui, différents domaines de l'industrie alimentaire ont adopté la gomme d'acacia, également appelée **gomme arabique**. Dans l'agroalimentaire par exemple, la gomme est utilisée pour générer de la texture, émulsionner, stabiliser et comme agent d'enrobage.

En œnologie, l'ajout de la gomme d'acacia est officialisé depuis 1972 par le Code des Pratiques Œnologiques de l'OIV et se pratique avant la mise en bouteille, avec **plusieurs avantages** :

- L'ajout de la gomme d'acacia dans le vin limite durablement l'apparition de sédiments en stabilisant la matière colorante.
- Rouge comme blanc, lorsque le vin prend de l'âge, sa couleur change pour devenir peu à peu plus cuivrée ou ambrée. En effet, les polyphénols du vin amorcent des phénomènes d'oxydation qui modifient sa couleur. L'ajout de la gomme d'acacia permet de limiter voire d'éviter ce phénomène et de préserver la robe du vin dans le temps.



Isabelle Jaouen, Directrice R&D chez Alland & Robert affirme :
« Un contrat collaboratif tripartite entre la société Biolaflfort, premier groupe privé de recherche en œnologie, l'Université de Montpellier SupAgro et Alland & Robert a permis de démontrer et d'expliquer les propriétés stabilisantes de la gomme d'acacia via une étude approfondie¹ des phénomènes intervenant dans les mécanismes de stabilisation. La gomme d'acacia améliore également considérablement l'équilibre et le moelleux des vins en particulier de ceux qui présentent des notes acides ou agressives très accentuées. »

Une gomme naturelle et multifonctionnelle déjà bien connue en œnologie

La gomme est sécrétée naturellement sur certaines variétés d'acacias, et prélevée suite à une incision sur le tronc d'arbres sauvages situés dans le sud du Sahel en Afrique. Au-delà de la naturalité propre au produit, **la récolte est également 100% naturelle.**

Ses nombreux avantages tels que sa résistance à l'acidité et à la chaleur, son faible apport calorique et sa forte teneur en fibre sont déjà bien connus dans l'industrie agroalimentaire et en font un additif de choix utilisé dans de nombreux produits de consommation courante. Dans le secteur de l'œnologie, la gomme d'acacia est également connue et utilisée depuis de nombreuses années.



« La gomme d'acacia est unique et présente la particularité d'être extrêmement efficace à des doses d'utilisation quasi infinitésimales (0,5g/litre de vin en moyenne) » souligne Virginie MOINE, Directrice Scientifique chez Biolaffort. Elle ajoute : « La gomme est utilisée de manière empirique depuis les années 1930, mais on ne connaissait pas précisément les mécanismes d'action à l'échelle colloïdale qui permettent de stabiliser la matière colorante des vins. D'où l'ambitieux contrat de recherche tripartite qui unit Biolaffort et Alland & Robert à l'université de Montpellier SupAgro, dont l'objectif est d'élucider les mécanismes physicochimiques à l'origine de l'efficacité de la gomme d'acacia et de mettre en évidence les propriétés de celle-ci dans cette application tout-à-fait particulière¹ ».

¹ [The colloidal stabilization of young red wine by Acacia senegal gum, Michaël Nigen, Rafael Apolinar Valiente, Nerea Iturmendi, Pascale Williams, Thierry Doco, Virginie Moine, Arnaud Massot, Isabelle Jaouen, Christian Sanchez - Food Hydrocolloids 97 \(2019\)](#)

A propos d'Alland & Robert

Créée en 1884, Alland & Robert est une entreprise familiale basée en Normandie. La société est un leader international sur le marché de la gomme d'acacia, additif ou ingrédient entièrement naturel principalement utilisé dans l'industrie agroalimentaire, l'industrie pharmaceutique et la cosmétique. En 2019, Alland & Robert a réalisé un chiffre d'affaires de 45 millions d'euros, dont 86% à l'international dans 69 pays via 37 distributeurs. La société a triplé son chiffre d'affaires en 10 ans, et continue sa progression sur tous les continents. Alland & Robert a également fortement investi dans des installations de productions pour augmenter ses capacités. La société emploie 100 personnes sur 3 sites en France : 2 usines situées dans l'Eure, à Port-Mort et Saint-Aubin-sur-Gaillon, et son site parisien où sont basées les équipes dirigeantes et commerciales de l'entreprise.

Pour en savoir plus : www.allandetrobert.com

A propos de BIOLAFFORT

ALLAND & ROBERT



BIOLAFFORT est la filiale de R&D du groupe LAFFORT®, entreprise familiale créée en 1895 à Bordeaux. Formée d'une équipe d'une vingtaine de scientifiques et de chercheurs de disciplines variées, BIOLAFFORT est partie prenante dans des programmes de recherche avec les universités et les instituts du monde entier, avec plus d'une trentaine de thèses et une vingtaine de brevets à son actif. Pionnier de l'œnologie de précision® grâce à ces travaux de recherche qui ont permis de mieux comprendre la microbiologie et la biochimie du vin, LAFFORT est aujourd'hui un leader de l'œnologie dans le monde, présent directement dans 92 pays.

Pour en savoir plus : www.laffort.com