

PRODUCTOS APTOS PARA ELABORACIÓN DE VINOS ECOLÓGICOS SEGUN BIO+NOP+JAS

Lista de productos de AGROVIN que están autorizados para la elaboración de vino ecológico, según los Reglamentos CE 2018/848, el Reglamento NOP (National Organic Program) del United States Department of Agriculture (USDA) y Reglamento JAS (Japanese Agriculture Standard).

AGROVIN tiene referenciados por el organismo certificador estos productos aptos para elaboración de vino ecológico según estos reglamentos: [Intrants Ecocert - PRODUCTOS AGROVIN, S.A.](#)

*Esta lista es proporcionada a título informativo, asegúrese de disponer de la última versión en vigor que puede encontrarla en www.agrovin.com.
Antes de utilizar estos productos debe validar su conformidad por medio de su organismo certificador.*

PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	Reglamento CE 2018/848	NOP (USDA) "made with organic ..."	JAS (Japanese Agriculture Standard).
LEVADURAS				
VINIFERM (3D, 522, 911, AURA, BY, CARÁCTER, CT007, DIANA, DIRECT, ELEGANCIA, ELITE, EMOCIÓN, FLORA, KLR, NS TD, NS CHANCE, PASIÓN, PDM, REVELACIÓN, RVA, SENSACIÓN, START, TTA)	Levaduras	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ENZIMAS (Reg. UE 203/2012: Únicamente para clarificación)				
ENOVIN (CLAR, COLOR, CROM, FL, PECTINASE)	Enzimas	Autorizado	Autorizado	Autorizado
ENOVIN LYSO	Clorhidrato de lisozima	No autorizado	No autorizado	Autorizado
ENOVIN VARIETAL	Enzimas	No autorizado	Autorizado	Autorizado
ENOZYM (EXTRA AROME, LUX, VINTAGE)	Enzimas	Autorizado	Autorizado	Autorizado
ENOZYM GLUCAN	Enzimas	No autorizado	Autorizado	Autorizado
NUTRIENTES				
ACTIMAX CORCELL	Corteza de levadura	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ACTIMAX DROP	Levaduras autolisadas (disolución)	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ACTIMAX FLOW	Levaduras inactivas + Levaduras autolisadas	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ACTIMAX GSH	Levaduras inactivas	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ACTIMAX NATURA	Levaduras autolisadas	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ACTIMAX PLUS	Levaduras inactivas + Fosfato de diamonio + Tiamina	Autorizado*	No autorizado	No autorizado
ACTIMAS REGROWTH	Levaduras autolisadas + Fosfato de diamonio + Quitosano + Tiamina	Autorizado*	No autorizado	No autorizado
ACTIMAX VIT	Levaduras inactivas	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ACTIMAX XL	Levaduras inactivas + Fosfato de diamonio + Celulosa	Autorizado*	No autorizado	No autorizado
ACTIPASA GREEN	Fosfato de diamonio + Tiamina	Autorizado	No autorizado	No autorizado
TIAMINA DOSAGE	Tiamina	Autorizado	No autorizado	No autorizado

PRODUCTOS APTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO BIO+NOP+JAS

PRODUCTOS AGROVIN, S.A., Avda. de los Vinos, s/n, P. I. Alces,
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) España
Tel.: +34 926 550 200 / www.agrovin.com



PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	Reglamento CE 2018/848	NOP (USDA) "made with organic ..."	JAS (Japanese Agriculture Standard).
BACTERIAS				
VINIFERM OE (104, 322, AG20)	Bacterias lácticas	Autorizado	Autorizado	Autorizado
POLISACÁRIDOS				
MANNO AROME	Corteza de levadura + Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
MANNOBLANC	Levaduras inactivas + Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
MANNOCROM	Levaduras inactivas + Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
MANNOCUP	Corteza de levadura + Citrato de cobre	Autorizado*	No autorizado	No autorizado
MANNOPLUS	Manoproteína	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
MANNOPLUS ND	Mannoproteína (disolución)	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
SUPERBOUQUET	Levaduras inactivas	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
SUPERBOUQUET EVOLUTION	Levaduras inactivas	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
SUPERBOUQUET MN	Corteza de levadura + Manoproteína	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TANINOS				
FINITAN	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
GALITAN	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
GALITAN REDOX	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ROBLETAN COEUR	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ROBLETAN ESTRUCTURA	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ROBLETAN ICÔNE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ROBLETAN OAKBLEND	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ROBLETAN SOFT TOUCH WHITE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
SUAVITAN	Goma arábica + Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TAN REACTIVE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TAN SUTIL	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TANICOL BLANC EXCELLENCE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TANICOL ONE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TANICOL RED VINTAGE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TANICOL REDSENSE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TANICOL SUPER	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TANICOL VINTAGE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
TANICOL XE	Tanino	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ROBLE				
SPIRIT (CANDY, CORE, NATURE, NUANCE, PURE, ROAST, SMOOTHIE, WHITE)	Madera de roble	Autorizado	Autorizado	Autorizado
CLARIFICANTES				
BENGEL	Bentonita	Autorizado	No autorizado	Autorizado
BENTOCUP	Bentonita + Citrato de cobre	Autorizado	No autorizado	No autorizado
CLARIFINE PROYEAST	Extracto proteico de levadura	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
CLARIFINE VEGAN	Extracto proteico de levadura + Proteína de guisante	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
ICTIOCLAR	Cola de pescado + Ácido cítrico + Metabisulfito potásico	Autorizado*	No autorizado	No autorizado
MAXIBENT (FL, G, MICRO, P)	Bentonita	Autorizado	No autorizado	Autorizado

PRODUCTOS APTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO BIO+NOP+JAS

PRODUCTOS AGROVIN, S.A., Avda. de los Vinos, s/n, P. I. Alces,
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) España
Tel.: +34 926 550 200 / www.agrovin.com



PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	Reglamento CE 2018/848	NOP (USDA) "made with organic ..."	JAS (Japanese Agriculture Standard).
OVOVIN	Albúmina de huevo	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
PROVEGET 100	Proteína de guisante	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
PROVEGET BC	Proteína de guisante + Bentonita natural (cálcica)	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
PROVEGET CLEAR	Proteína de guisante + Ácido cítrico + Quitosano (disolución)	Autorizado*	No autorizado	No autorizado
PROVEGET LUMIÈRE	Bentonita natural (cálcica) + Proteína de guisante + Extracto proteico de levadura	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
PROVEGET PREMIUM	Proteína de guisante (disolución)	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
SILISOL / SILISOL FL	Dióxido de silicio (disolución)	Autorizado	Autorizado	Autorizado
VINIGEL (CRISTAL, SEDA)	Gelatina (disolución)	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
VINIGEL (FL, PLATINUM)	Gelatina	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
VINIGEL FORTE	Gelatina hidrolizada	No autorizado	No autorizado	Autorizado
VINIGEL FORTE (L)	Gelatina hidrolizada (disolución)	No autorizado	No autorizado	Autorizado
ESTABILIZANTES				
CREMORVIN	Bitartrato potásico	Autorizado	Autorizado	Autorizado
GOMASOL INSTANT	Goma arábiga	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
GOMASOL (OPTIMA, PHI 30%, PRO 30%)	Goma arábiga (disolución)	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
GOMASOL SEDA	Goma arábiga (disolución) + Manoproteína	Autorizado*	Autorizado	Autorizado
METAVIMON	Ácido metatátrico	Autorizado	No autorizado	No autorizado
MICROSTAB PH	Ácido tartárico + Quitosano (disolución)	Autorizado	No autorizado	No autorizado
MICROSTAB PROTECT	Quitosano + Levaduras inactivas + Tanino	Autorizado*	No autorizado	No autorizado
ANTIOXIDANTES				
AZUFRE (pastillas)	Azufre	Autorizado	Autorizado	Esperando decisión
ÁCIDO ASCÓRBICO	Ácido ascórbico	Autorizado	Autorizado	Autorizado
BACTERVIN	Metabisulfito potásico + Tanino	Autorizado*	No autorizado	Autorizado
DIÓXIDO DE AZUFRE	Dióxido de azufre	Autorizado	Autorizado	Autorizado
METABISULFITO POTÁSICO	Metabisulfito potásico	Autorizado	No autorizado	Autorizado
REDOXTANIN (B, T)	Metabisulfito potásico + Ácido ascórbico + Tanino	Autorizado*	No autorizado	Autorizado
REDOXVIN	Ácido cítrico + Metabisulfito potásico + Ácido ascórbico + Ácido metatátrico	Autorizado	No autorizado	No autorizado
REDOXVIN AROME	Ácido ascórbico + Metabisulfito potásico	Autorizado	No autorizado	Autorizado
SULPHUR (6, 10, 15, 18)	Bisulfito potásico (disolución)	Autorizado	No autorizado	Autorizado
PRODUCTOS ENOLÓGICOS				
ÁCIDO CÍTRICO	Ácido cítrico	Autorizado	Autorizado	Autorizado
ÁCIDO TARTÁRICO	Ácido L (+) tartárico	Autorizado	Autorizado	Autorizado
FOSFATO BIAMÓNICO	Fosfato diamónico	Autorizado	No autorizado	No autorizado
PURACVIN	Ácido láctico	Autorizado	Autorizado	Autorizado
TARTARIC 2.0	Ácido L (+) tartárico (disolución)	Autorizado	Autorizado	Autorizado

PRODUCTOS APTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO BIO+NOP+JAS

PRODUCTOS AGROVIN, S.A., Avda. de los Vinos, s/n, P. I. Alces,
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) España
Tel.: +34 926 550 200 / www.agrovin.com



PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	Reglamento CE 2018/848	NOP (USDA) "made with organic ..."	JAS (Japanese Agriculture Standard).
CARBÓN ENOLÓGICO				
CROER (COLOR PLUS, DO, F10X, F10XH, G10X)	Carbón activo	Autorizado	Autorizado	Autorizado
MEDIOS FILTRANTES				
COMPAKCEL (100, 300)	Tierras diatomeas + Celulosa	Autorizado	Autorizado	No autorizado
RADICEL (150, 200, 2000)	Celulosa	Autorizado	Autorizado	No autorizado
RADIFIL (RN1, RN6, RP1, RP4)	Tierras diatomeas	Autorizado	Autorizado	No autorizado
RADIFIL (RW12, RW14, RW20, RW30, RW50, RW60, RW70)	Tierras diatomeas (activadas)	Autorizado	No autorizado	No autorizado
RANDALITE (W24, W32)	Perlita	Autorizado	Autorizado	Autorizado

* Actualmente la empresa AGROVIN certifica no disponer comercialmente de equivalentes BIO para las levaduras (diferentes cepas), gelatinas, taninos, gomas arábicas, proteínas vegetales, cola de pescado y albumina de huevo.

Para esta lista de productos enológicos de AGROVIN:

- En vista de los certificados suministrados por nuestros proveedores, no son ni organismos modificados genéticamente (OMG), ni productos obtenidos a partir de OMG o mediante OMG, en el sentido de la Directiva 2001/18/CE. No son ingredientes obtenidos entera o parcialmente a partir de sustratos genéticamente modificados y afectados por el Reglamento (CE) 1830/2003; esto indica pues la ausencia de clonación.
- No han sufrido tratamientos de Ionización; no son irradiados.
- No resultan del empleo de la nanotecnología excepto SILISOL y SILISOL FL.
- No contiene, o no han sido elaborados a partir de sustrato que contenga lodos de depuración, de sustrato petroquímico o de residuo de licor sulfitado.

Alcázar de San Juan, 24/07/2026



Departamento de Calidad e Inocuidad Alimentaria