



Catálogo de productos

Soluciones enológicas en vendimia



Grupo Agrovin Sinónimo de CALIDAD

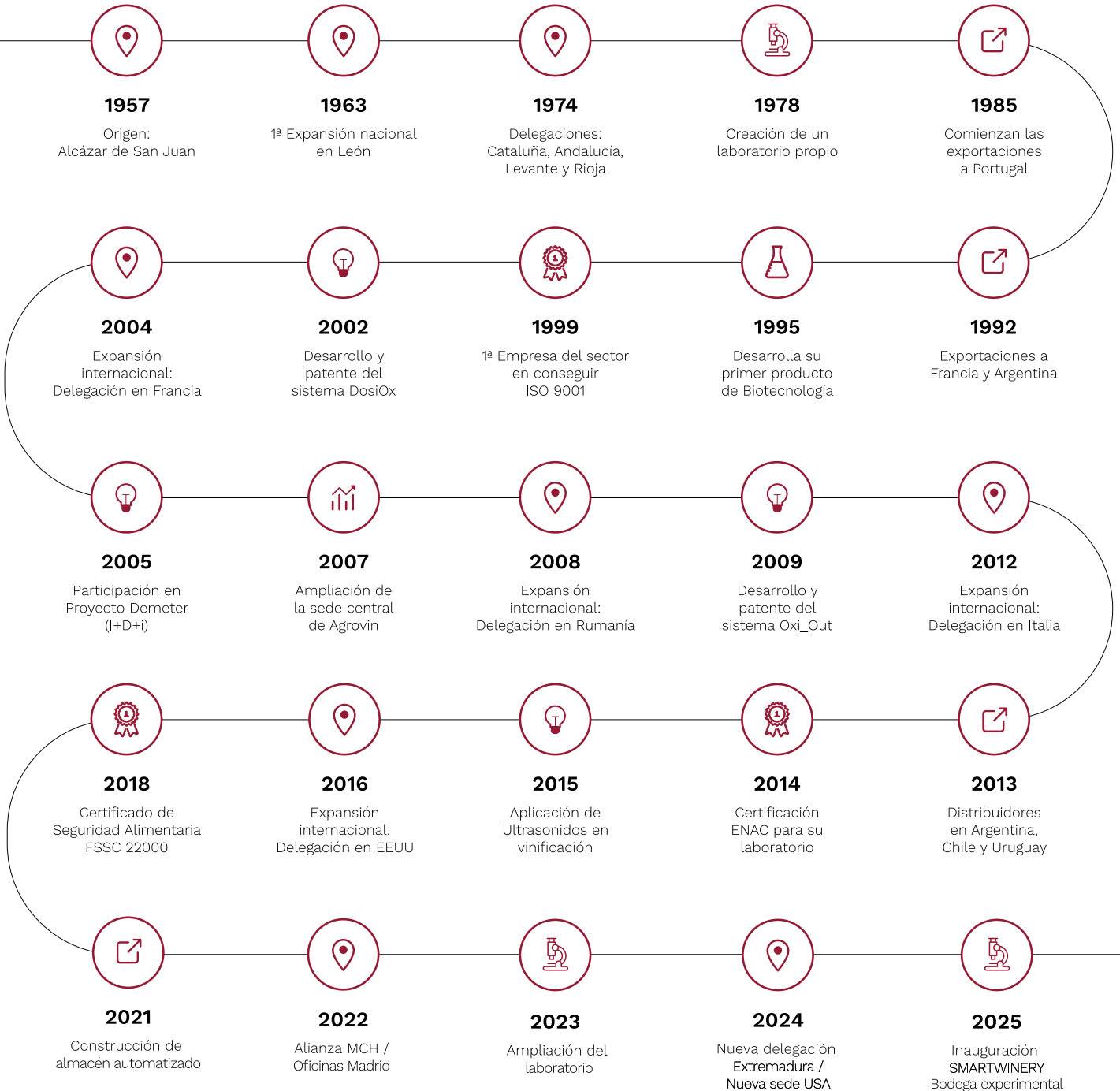
La Calidad y la Seguridad Alimentaria son dos pilares fundamentales en nuestra actividad diaria. La implantación de la norma internacional FSSC 22000 avala nuestro compromiso por ofrecer al mercado productos inocuos de elevada calidad.

El respaldo de nuestro Laboratorio acreditado por ENAC en la normativa ISO 17025 no solo avala la fiabilidad de los parámetros acreditados, el entrenamiento diario de los técnicos así como la puesta a punto de los equipos y metodologías, hace que los controles realizados tanto a las materias primas como a los productos formulados sean de forma exhaustiva cumpliendo con los máximos estándares de calidad impuestos internamente.

Nuestro compromiso con la investigación dentro del sector enológico sigue activo, acompañándonos de universidades nacionales e internacionales seguimos en la búsqueda de soluciones que ayuden al desarrollo del mismo.



Grupo Agrovin. Más de 65 años haciendo historia contigo.



Technology

- Ultrawine Perseo
- DosiOx
- Oxi-Out
- Ulises TDR2

Laboratorio

35.000 análisis enológicos
al año

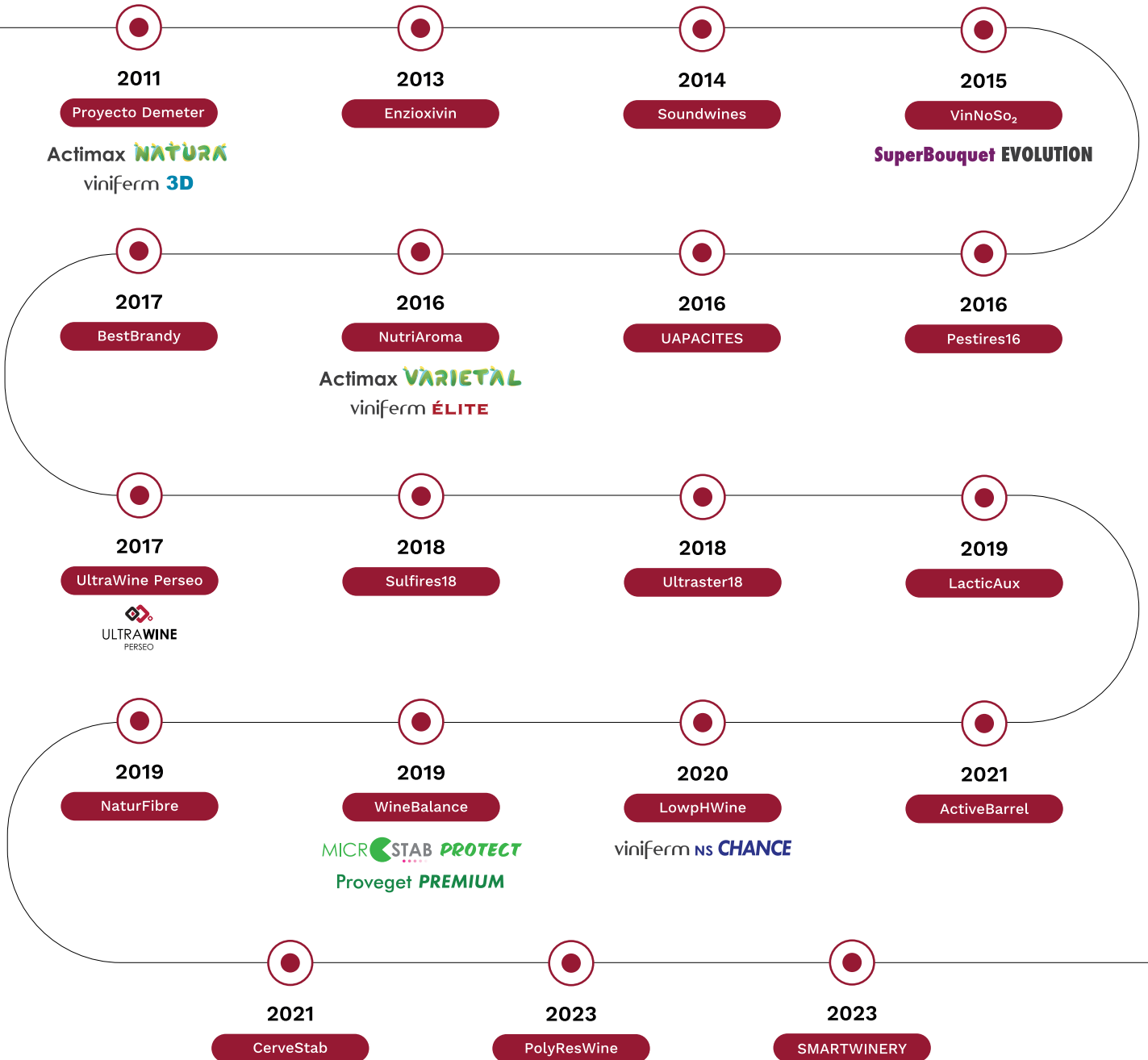
+5.800 botellas de vino
analizadas

I+D+i

33 proyectos de investigación
en 18 años

+35 M€ invertidos en
los proyectos

Nuestros proyectos.



 **Technology +38** patentes internacionales

 **I+D+i +37** proyectos de I+D+i

Índice de contenidos



01. Control microbiológico y protección antioxidante P. 6



02. Nutrientes P. 8



03. Levaduras P. 10



07. Polisacáridos P. 18



08. Clarificantes P. 20



09. Eliminación de aromas a reducción P. 23



13. Productos enológicos P. 26



14. Productos para vinos espumosos P. 27



15. Soluciones enológicas para vinos sin alcohol y desalcoholizados P. 31

**04. Enzimas**

P. 12

**05. Flotación**

P. 14

**06. Taninos**

P. 16

**10. Bacterias
lácticas**

P. 23

**11. Alternativos
de roble**

P. 24

**12. Derivados del
azufre y ácido
ascórbico**

P. 25



Los productos marcados con este distintivo son APTOS para elaboración de vino para veganos y vegetarianos.



Los productos marcados con este distintivo son APTOS para elaboración de vino ecológico según los Reglamentos CE 2018/848 // CE 2021/1165.



Los productos marcados con este distintivo favorecen la obtención de vinos con menor grado alcohólico.

01. Control microbiológico y protección antioxidante

MICR STAB pH

Dosis: 50-200 ml/hl | Envase: 24 y 1200 kg



Estabilización microbiológica de los mostos antes de la FA.

- Reduce las poblaciones de bacterias lácticas y de levaduras no-*Saccharomyces* que puedan alterar las cualidades organolépticas.
- No interfiere con la actividad fermentativa de las levaduras *Saccharomyces*.

MICR STAB PROTECT

Dosis: 4-20 g/hl | Envase: 1 y 10 kg



Alternativa al SO₂ con efecto antimicrobiano: Quitosano fúngico.

- Reduce sustancialmente o elimina poblaciones de *Brettanomyces*, disminuyendo el riesgo de alteraciones debidas a la presencia de esta levadura contaminante.
- Disminuye eficazmente las poblaciones de bacterias lácticas.
- Efecto antioxidante y protector de la oxidación. Efecto antioxidante natural, protege la fracción aromática y limita el pardeamiento.
- Sinergia con el SO₂ disminuyendo su tasa de combinación.

Proveget CLEAR

Dosis: 70-150 ml/hl | Envase: 24 kg



Clarificante a base de proteína vegetal y quitosano con efecto antimicrobiano.

- Efecto sinérgico entre la proteína de guisante y el quitosano durante el proceso de flotación.
- Reducción de levaduras no-*Saccharomyces* y de bacterias lácticas, obteniendo así un control efectivo en la producción de la acidez volátil y del arranque de fermentaciones malolácticas no deseadas.
- Eliminación de catequinas y otros polifenoles oxidables, reduciendo el riesgo de pinking en variedades sensibles.

SuperBouquet EVOLUTION

Dosis: 10-30 g/hl | Envase: 1 y 10 kg



Efecto antioxidante para la protección de los aromas y retraso de la evolución en vinos.

- Protección del color: Limita el pardeamiento de mostos y vinos. Elimina quinonas reactivas del mosto.
- Protección del aroma: Ayuda a preservar la fracción aromática de los mostos y vinos. Su empleo precoz garantiza una protección de los tioles volátiles formados durante la fermentación alcohólica especialmente susceptibles a la oxidación.

Tabla de productos antioxidantes y antimicrobianos

| | MICR STAB pH | Proveget CLEAR | MICR STAB PROTECT | MICR STAB ML | SuperBouquet EVOLUTION |
|-----------------------------------|--------------|----------------|-------------------|--------------|------------------------|
| Capacidad antimicrobiana | ● ● ● | ● ● | ● ● ● | ● ● ● | |
| Capacidad antioxidante | | ● | ● ● | | ● ● ● |
| Quitosano fúngico | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Ácido fumárico | | | | ✓ | |
| Levadura enriquecida en glutatión | | | ✓ | | ✓ |
| Proteína vegetal | | ✓ | | | |
| Mosto | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Vino | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Formato | Líquido | Líquido | Sólido | Sólido | Sólido |
| Apto para ecológico (EU) | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |

02. Nutrientes

Actimax NATURA

Dosis: 20-30 g/hl | Envase: 1 y 10 kg



Máxima expresión aromática y liberación activa de aminoácidos.

- Favorece la formación de compuesto aromáticos fermentativos hasta en un 31.5%, gracias a su alto contenido en aminoácidos libres (37%).
- El elevado contenido en ergosterol y vitaminas esenciales garantiza la viabilidad de las levaduras.
- Permite la correcta síntesis de las enzimas responsables de la revelación de precursores varietales (β -liala y β -glucosidasas), pudiendo incrementar los aromas varietales en hasta un 20.1%.

Actimax VARIETAL

Dosis: 20-40 g/hl | Envase: 1 y 10 kg



Máxima expresión varietal y protección del carácter tiólico liberado.

- Permite una correcta síntesis de las enzimas responsables de la revelación de precursores varietales y favorece la formación de compuestos aromáticos fermentativos.
- Efecto antioxidante debido a su alto contenido en glutatión que protege la fracción aromática libre.
- Secuestrante de metales, evita oxidaciones directas y retrasa la evolución aromática y fenólica.

| Grado alcohólico probable | NFA (mg/L) | | |
|---------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| | Necesidades nutricionales bajas | Necesidades nutricionales medias | Necesidades nutricionales altas |
| 11,5° | 150 | 155 | 186 |
| 12° | 150 | 161 | 194 |
| 12,5° | 151 | 168 | 202 |
| 13° | 157 | 175 | 210 |
| 13,5° | 163 | 182 | 218 |
| 14° | 169 | 188 | 226 |
| 14,5° | 175 | 195 | 234 |
| 15° | 182 | 202 | 242 |
| 16° | 194 | 215 | 258 |

Actimax FLÓW

Dosis: 20-40 g/hl | Envase: 1 y 10 kg



Activador 100% orgánico para el aporte fraccionado de aminoácidos.

- Previene caídas bruscas de potencial redox durante la fermentación, favoreciendo un perfil más franco.
- Favorece finales de fermentación más dinámicos, con cinética regular.
- Mantiene una alta población de levaduras hasta el final de la FA.

Nutrientes 100% orgánicos



| Producto | Composición | NFA mg/l Dosis: 30 g/hl | NOPA mg/l Dosis: 30 g/hl | Tiamina | Aminoácidos | Propiedades |
|-------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|---------|-------------|--|
| Actimax NATURA | Levadura totalmente autolisadas. | 44 | 40 | NO | ● ● ● | Elevado contenido de aminoácidos libres (37%). Incremento de la fracción aromática. |
| Actimax DROP | Levadura autolisada en solución acuosa. | 15** | 13** | NO | ● ● | Aporte equilibrado de nutrientes Fácil aplicación. |
| Actimax FLÓW | Levadura autolisada y levadura inactiva. | 28 | 18 | NO | ● ● | Cesión progresiva de nutrientes. Desarrollo óptimo de la fermentación alcohólica. |
| Actimax VARIETAL | Levadura autolisada, LSI naturalmente rica en glutatión y PVP/PVI | 31 | 25 | NO | ● ● | Incrementa y protege el carácter varietal gracias a su contenido en glutatión. Perfil tiólico. |
| Actimax GSH | Levaduras inactivas naturalmente ricas en glutatión. | 5 | 1,75 | NO | ● | Previene la oxidación y pardeamiento de los vinos. Longevidad en blancos y rosados. |
| Actimax VIT | Levaduras inactivadas. | 5 | 1,75 | NO | ● | Aumenta ligeramente la turbidez de mostos muy clarificados. |
| Actimax OENI | Levaduras inactivas, aporte natural de cofactores de crecimiento. | 4,6 | 1,75 | SÍ | ● | Nutriente específico para estimular la fermentación maloláctica en condiciones difíciles. |
| Actimax Corcell | Cortezas de levaduras. | 1 | 0,75 | NO | NO | Paradas de FAL. Eliminación tóxicos. |

NFA: Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NH₄⁺ y aminoácidos, excepto prolina).

NOPA: Nitrógeno orgánico valorado según método NOPA (aminoácidos excepto prolina).

(*) **Actimax VIT**: 5 g/hl aporta la misma turbidez que 30 g/hl de celulosa.

(**) **Dosis de 50 ml/hl**

Nutrientes complejos e inorgánicos



| Producto | Composición | NFA mg/l Dosis: 30 g/hl | NOPA mg/l Dosis: 30 g/hl | Tiamina | Aminoácidos | Propiedades |
|-------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|---------|-------------|---|
| Actimax Regrowth | Levadura autolisada rica en ergosterol y factores de crecimiento. Fosfato de amonio y vitamina B1. Quitosano fúngico. | 38 | 8,55 | SI | ● ● | Permite una rápida multiplicación celular manteniendo la viabilidad |
| Actimax Plus | Levadura inactivada y fosfato de amonio. | 42 | 0,65 | SI | ● | Aporte nutricional. Paradas FAL |
| Actimax Ferm | Levaduras inactivas, fosfato y sulfato de amonio. | 45 | 0,65 | SI | ● | Nutriente complejo de amplio espectro. |
| Actimax XL | Levaduras inactivas, fosfato de amonio y celulosa. | 45 | 0,65 | NO | ● | Nutrición grandes volúmenes. |
| Actimax Pro | Corteza de levaduras, sulfato y fosfato de amonio y tiamina. | 55 | 3 | SI | ● | Activador de fermentación con efecto buffer sobre el pH |
| Actipasa GREEN | Fosfato de amonio. | 62 | 0 | SI | NO | Facilita multiplicación celular en los vinos ecológicos. |
| Actipasa | Sulfato de amonio. | 65 | 0 | SI | NO | Facilita multiplicación celular. |
| Actipasa FAST | Sulfato de amonio y fosfato de amonio. | 62 | 0 | SI | NO | Facilita multiplicación celular. |

03. Levaduras

viniferm **NS1D**

Dosis: 20-30 g/hl | Envase: 500 g



Levadura no-*Saccharomyces* de la especie *Torulaspota delbrueckii*.

- Elevada actividad β -lasi, potencia el caracter varietal y la complejidad de los vinos.
- Mejora las sensaciones táctiles de los vinos. Vinos mas glicéricos, mayor volumen en boca.
- Caracter bioprotector, reduce el riesgo de desviaciones organolépticas.

viniferm **NS CHANCE**

Dosis: 10-20 g/hl | Envase: 500 g



Levadura no-*Saccharomyces* de la especie *Lachancea thermotolerans*.

- Elevado poder de acidificación por síntesis de ácido láctico.
- Obtención de vinos frescos y afrutados. Respeto de la identidad varietal de las uvas.

viniferm **REVELACIÓN**

Dosis: 20-30 g/hl | Envase: 500 g



Máxima expresión tiólica.

- Actividad β -Liasa. Revelación de tioles, capaz de convertir los precursores de tipo tiólico en aromas perceptibles, en particular: 4MMP (boj, casis), 3MH (pomelo, citricos) y 3MHA (fruta de la pasión, mango, piña).
- Apta para fermentaciones de perfil térmico invertido.

viniferm **ÉLITE**

Dosis: 20-30 g/hl | Envase: 500 g



Incremento de los descriptores varietales en vinos tintos.

- Vinos tintos de corte varietal procedentes de uvas de alto grado alcohólico potencial. Predominancia de fruta roja y negra, acompañados de persistentes notas florales.
- Buena integración del conjunto tánico, aportando volumen y estructura.


viniferm **3D**


























































Dosis: 20-30 g/hl | Envase: 500 g



Intensifica el postgusto, aporta presencia y volumen.

- Elevada producción de manoproteínas durante la fermentación y fase postfermentativa que confieren volumen, redondez y longitud a los vinos.

|  Levaduras No-Saccharomyces viniferm® NS | Tolerancia al etanol (Vol.) | Temperatura de trabajo (°C) | Necesidad nutricional | Rendimiento alcohólico | Producción de acético | Bioprotección | Especie | Formación de láctico | Perfil aromático varietal | Resistencia al sulfuroso | Tipo de vino |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------------|---|---------------------------------|---|---|--------------------------|---|
| NS TD | 9,5 % | 17-28 | Alta |  | Baja |  | <i>Torulaspura delbrueckii</i> | - |  | <30 ppm |  |
| NS CHANCE | 10 % | 14-20 | Media |  | Baja |  | <i>Lachancea thermotolerans</i> |  | - | <50 ppm |  |

|  Levaduras Saccharomyces viniferm® | Tolerancia al etanol (Vol.) | Temperatura de trabajo (°C) | Necesidad nutricional | Rendimiento alcohólico | Fenotipo Killer | Cepa fructófila (var. Bayanus) | Apta para resolver paradas | Perfil aromático varietal | Perfil fermentativo | Incremento estructura | Tipo de vino |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|---|--|---|---|---|---|
| REVELACIÓN | 14 % | 13-25 | Alta |  | Killer | - | - |  | - | - |  |
| DIANA | 14 % | 14-25 | Alta | Medio | Killer | - | - |  |  | - |  |
| Elegancia | 15 % | 12-25 | Baja | Medio | Killer |  | - |  | - |  |  |
| AURA | 16 % | 12-30 | Media | Alto | Killer | - | - | - |  | - |  |
| PASIÓN | 14 % | 14-25 | Media | Medio | Killer | - | - | - |  | - |  |
| EMOCIÓN | 14,5 % | 13-28 | Baja |  | Killer | - | - | - |  | - |  |
| Sensación | 14 % | 15-28 | Alta | Alto | Neutro | - | - | - |  |  |  |
| ÉLITE | 16 % | 18-26 | Media | Medio | Killer | - | - |  | - |  |  |
| RVA | 16 % | 16-28 | Alta |  | Killer | - | - |  | - | - |  |
| TTA | 14 % | 18-28 | Media | Medio | Neutro | - | - | - |  | - |  |
| Carácter | 15 % | 16-28 | Alta |  | Killer | - | - |  | - |  |  |
| CT007 | 15 % | 14-30 | Media | Alto | Killer |  | - |  | - | - |  |
| 3D | 15 % | 18-28 | Alta | Medio | Neutro | - | - |  | - |  |  |
| 911 | 14 % | 14-25 | Baja | Medio | Killer |  | - |  | - |  |  |
| Direct | 15 % | 16-28 | Media | Alto | Neutro | - | - | Adición directa |  | - |  |
| Start | 17 % | 14-30 | Media | Bajo | Neutro |  |  | Reactivación paradas fermentación | - | - |  |
| PDM | 16 % | 12-25 | Baja | Alto | Killer |  |  | Toma de espuma | - | - |  |
| BY | 17 % | 10-25 | Baja | Alto | Neutro |  |  | Alta tolerancia fermentativa | - | - |  |
| KLR | 16 % | 12-30 | Baja | Alto | Killer |  |  | Termovinificación | - | - |  |

● Tinto ● Blanco ● Rosado ● Espumoso

Levaduras varietales

Levaduras técnicas

04. Enzimas

Enozym LUX

Dosis: 0,4-1 ml/100 kg | Envase: 100 g y 1 kg



Enzima líquida muy concentrada para una clarificación veloz.

- Actividad enzimáticas pectolíticas. Muy concentrada en pectinlasi para la rápida clarificación de los mostos.
- Elevada actividad incluso a bajas temperaturas. Posibilidad de utilización sobre uva, incrementado los rendimiento en prensado.

Enozym EXTRA AROME

Dosis: 0,4-0,8 ml/100 kg | Envase: 100 g y 1 kg



Máxima extracción de precursores y liberación de aromas varietales.

- Actividades enzimáticas pectolíticas. Muy concentrada en pectinlasi y rica en β -glucosidasa.
- Elevada actividad incluso a bajas temperaturas. Adecuada para la potenciación aromática varietal, recomendación de uso en maceración pelicular.

Enozym VINTAGE

Dosis: >1 g/100kg | Envase: 250 g



Extracción y estabilidad de materia colorante. Aromas persistentes en el tiempo.

- Actividad enzimática: pectinasa, celulasa, hemicelulasa y β -glucanasa.
- Incremento de estructura y estabilidad de los vinos debido a la extracción compensada de taninos, antocianos y polisacáridos.

Enozym Glucan

Dosis: >3 g/100kg | Envase: 250 g



Mejora la clarificación y la filtración de mostos y vinos. Crianza sobre lías.

- En mostos, mejora el desfangado. Aplicado junto a enzimas pectolíticas, ayuda a la precipitación de los coloides y evita problemas de clarificación y filtración posteriores.
- En vinos blancos y tintos, procedentes de uvas con podredumbre, permite y mejora su clarificación y filtración.
- Su aplicación a final de fermentación o vino terminado favorece la liberación de polisacáridos parietales (crianza sobre lías endógenas, seleccionadas).

Enzimas para blancos



| Producto | Formato | Actividades | Aplicaciones | Dosis * |
|---------------------------|-------------------|--|---|-------------------|
| Enozym LUX | Solución líquida. | Poligalacturonasa (PG) Pectinliasa (PL) Pectinmetilesterasa (PE) | Desfangado estático en frío. Maceración pelicular. Flotación. | 0,4-1 ml/100 kg |
| Enozym EXTRA Arome | Solución líquida. | Poligalacturonasa (PG) Pectinliasa (PL) Pectinmetilesterasa (PE) β -glucosidasa | Maceración pelicular prefermentativa. | 0,4-0,8 ml/100 kg |
| Enovin Clar | Granulado. | Poligalacturonasa (PG) Pectinliasa (PL) Pectinmetilesterasa (PE) | Desfangado estático. | 1-3 g/hl |
| Enovin PECTINASE | Solución líquida. | Poligalacturonasa (PG) Pectinliasa (PL) Pectinmetilesterasa (PE) | Flash Detente. | >8 ml/hl |
| | | | Desfangado estático. Filtración. | >2 ml/hl |

Enzimas para tintos



| Producto | Formato | Actividades | Aplicaciones | Dosis * |
|-----------------------|-------------------|--|---|---------------|
| Enozym VINTAGE | Granulado. | Poligalacturonasa (PG) Pectinliasa (PL) Pectinmetilesterasa (PE) β -Glucanasa Celulasa Hemicelulasa | Extracción y estabilidad de color. Extracción compuestos aromáticos. | 1-3 g/hl |
| Enovin CROM | Solución líquida. | Poligalacturonasa (PG) Pectinliasa (PL) Pectinmetilesterasa (PE) Celulasa Hemicelulasa | Extracción de color. | >2 ml/ 100 kg |
| Enovin COLOR | Granulado. | Poligalacturonasa (PG) Pectinliasa (PL) Pectinmetilesterasa (PE) Celulasa Hemicelulasa | Extracción de color. | >2 g/hl |

Otras aplicaciones



| Producto | Formato | Actividades | Aplicaciones | Dosis * |
|------------------------|------------|--|--|------------|
| Enovin Varietal | Granulado. | β -glucosidasa. | Liberación de aromas varietales. | 5 g/hl |
| Enozym GLUCAN | Granulado. | β -1,3- Glucanasa β -1,6- Glucanasa | Tratamiento mostos y vinos afectados por podredumbre. Crianza sobre lías finas. | >3 g/hl |
| Enovin LYSO | Granulado. | Lisozima. | Inhibición de la fermentación maloláctica. | 15-50 g/hl |

*La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.

05. Flotación

Proveget PREMIUM

Dosis: 70-150 ml/hl | Envase: 20 kg



Clarificante vegetal de gran reactividad en formato líquido.

- Gran limpidez de los vinos blancos clarificados.
- Eliminación de polifenoles oxidados y potencialmente oxidables.
- Obtención de vinos más francos y frescos en aromas.

Proveget CLEAR

Dosis: 70-150 ml/hl | Envase: 24 kg



Clarificante a base de proteína vegetal y quitosano con efecto antimicrobiano.

- Efecto sinérgico entre la proteína de guisante y el quitosano durante el proceso de flotación.
- Reducción de levaduras no-*Saccharomyces* y de bacterias lácticas, obteniendo así un control efectivo en la producción de la acidez volátil y del arranque de fermentaciones malolácticas no deseadas.
- Eliminación de catequinas y otros polifenoles oxidables, reduciendo el riesgo de pinking en variedades sensibles.

Enovin FL

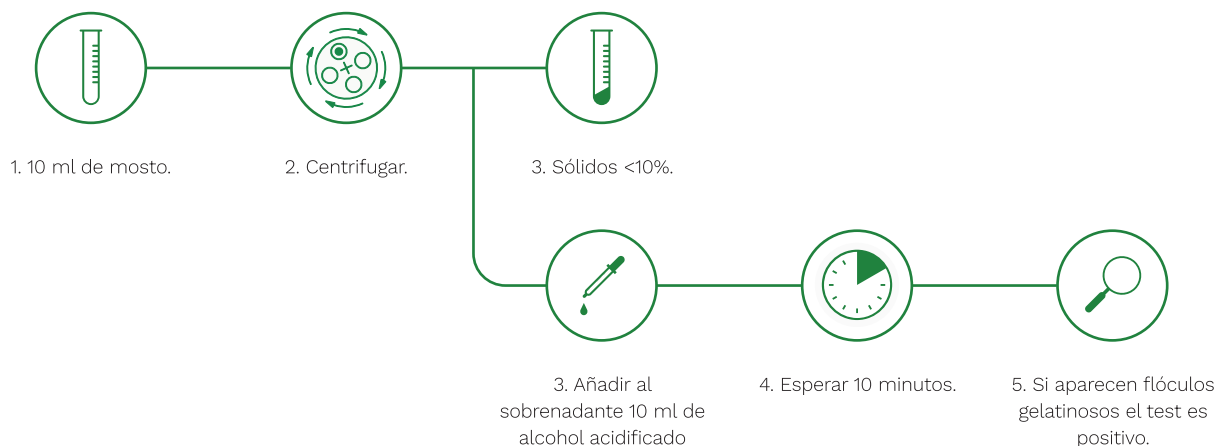
Dosis: >2 ml/hl | Envase: 1, 5, y 25 kg



Preparación enzimática líquida específica para procesos de desfangado dinámico.

- Facilita la rápida degradación de la pectina, y la ascensión a la superficie de las partículas sólidas, permitiendo obtener con rapidez el mosto limpio.

Test de pectinas / sólidos en suspensión



| | Producto | Dosis | Composición | |
|--------------|-------------------------|--------------|---|---|
| Enzimas | Enozym LUX | 1-2 ml/hl | Preparación enzimática líquida altamente concentrada en pectin-lyasa. |   |
| | Enovin FL | 2-4 ml/hl | Preparación enzimática líquida con actividad pectolítica. |   |
| Proteínas | Proveget FLOT | 70-150 ml/hl | Proteína vegetal y derivados de quitina en formato líquido. |  |
| | Proveget PREMIUM | 70-150 ml/hl | Proteína vegetal pura de gran reactividad en formato líquido. |   |
| | Proveget CLEAR | 70-150 ml/hl | Proteína vegetal y quitosano con efecto antimicrobiano. |   |
| | Vinigel FL | 5-25 g/hl | Gelatinas de alto peso molecular. |  |
| | Vinigel CRISTAL | 40-80 ml/hl | Gelatinas de alto peso molecular en formato líquido. |  |
| Coadyuvantes | Maxibent FL | 10-40 g/hl | Bentonita cálcica activada. |   |
| | Silisol | 10-30 ml/hl | Gel de sílice. |   |

● Enzimas ● Proteínas vegetales ● Proteínas vegetales y quitosano ● Gelatinas animales ● Coadyuvantes

Condiciones para la flotación con proteínas vegetales

- Control de temperatura 15-17 °C. Temperaturas más bajas incrementarán la viscosidad del mosto y temperaturas más altas pueden favorecer el inicio de fermentación.
- Presión de trabajo (6-7 bar).
- Ajuste del caudal de gas elevado (>20 l/min).
- El tiempo de recirculación depende del caudal del flotador, debe corresponder al paso de 1.5 veces el volumen del depósito.
- La formación y compactación del sombrero de flotación con proteínas vegetales es ligeramente superior a los tratamientos con gelatina animal.

06. Taninos

Tanicol **ONE**

Dosis: 10-40 g/hl | Envase: 1 y 15 kg



Efecto antioxidante y protector de los polifenoles naturales de la uva.

- Incrementa el color final del vino tanto por su protección antioxidante como por la formación de copigmentos.
- Especialmente indicado en uvas de madurez insuficiente como complemento de su estructura y vendimias atacadas por *Botrytis* por su reactividad frente a la lacasa.

Tanicol **RED SENSE**

Dosis: 10 - 40 g/hl | Envase: 1 kg



Mejora sensorial completa en la elaboración de vinos tintos.

- Combina taninos de diferentes orígenes. Favorece los fenómenos de copigmentación y la formación de pigmentos estables, mejora la estructura y cuerpo de los vinos además de incrementar los aromas a fruta roja y negra.

Tanicol **VINTAGE**

Dosis: 10 - 20 g/hl | Envase: 1 kg y 10 kg



Tanino condensado procedente de pepita de uva con gran efecto sobre la estabilidad de color.

- Gran reactividad y capacidad de combinación con antocianos.
- Incrementa el potencial fenólico del vino aportando gran robustez y estructura.
- Excelente en fermentación y descubre donde incrementa el aroma de los vinos, marcando las características varietales.

Tanicol **BLANC EXCELLENCE**

Dosis: 1 - 10 g/hl | Envase: 1 kg

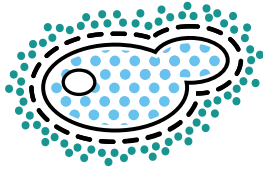


Frescura e intensidad aromática en vinos blancos.

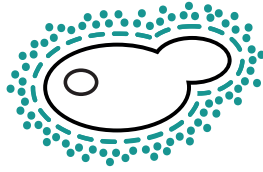
- Restablece la juventud de los vinos blancos y rosados, dotándolos de gran frescura y mayor intensidad aromática.
- Recupera los matices de tipo cítrico, limón, pomelo o matices a hierba fresca y notas tiólicas, en función de la variedad de uva.
- Elevada capacidad antioxidante sin sensación de amargor o aspereza.

|   | Galitan | Tanicol SUPER | Tanicol ONE | Tanicol XE | Tanicol RED SENSE | Tanicol VINTAGE | Tanicol RED VINTAGE | Tanicol BLANC EXCELLENCE |
|--|----------------|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Gálico | ✓ | ✓ | | | | | | |
| Elágico | | ✓ | ✓ | | ✓ | | | |
| Quebracho | | ✓ | | ✓ | | | | |
| Pepita | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tanino de árbol de fruta | | | | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Protección antioxidante | ● ● | ● ● | ● ● ● | ● | ● ● | ● | ● | ● ● |
| Incremento Aromático | | | | | ● ● | ● | ● ● ● | ● ● ● |
| Reactividad con las proteínas | ● ● ● | ● ● ● | ● ● ● | ● ● | ● | | | |
| Uva botritizada | ● ● ● | ● ● | ● ● ● | ● ● | ● | | | ● |
| Estabilidad de Color | | ● | ● | | ● ● | ● ● ● | ● | |
| Escasa madurez fenólica | | | ● | ● | ● ● | ● ● ● | ● ● | |
| Fermentación | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Descube | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tintos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Blancos y Rosados | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | ✓ |

07. Polisacáridos

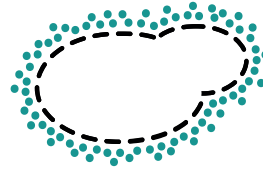


Levadura viable



Levadura inactiva

18-22 % polisacáridos.



Corteza de levadura

48-53 % polisacáridos.
20-22 % manoproteína soluble.



Manoproteína pura

85-95 % manoproteína soluble.

SuperBouquet

**SuperBouquet
EVOLUTION**

MannoBLANC

MannoCROM

SuperBouquet MN

MannoArome

MannoPLUS

MannoPLUS ND

MannoArome

Dosis: 10 - 30 g/hl | Envase: 10 kg



Complejidad aromática y estructura en vinos tintos.

- Pule taninos agresivos incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Previene la aparición de olores a reducción.
- Reduce al mínimo las notas verdes en uvas no maduras.

SuperBouquet MN

Dosis: 10 - 30 g/hl | Envase: 0,5 y 10 kg



Incrementa la persistencia y estabilidad de los aromas.

- Liberación rápida de polisacáridos y manoproteínas. Acelera la crianza sobre lías, sin acentuar los aromas a levadura.
- Contribuye a las características sensoriales del vino, puliendo los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.

SuperBouquet EVOLUTION

Dosis: 10-30 g/hl | Envase: 1 y 10 kg



Efecto antioxidante para la protección de los aromas y retraso de la evolución en vinos.

- Protección del color: Limita el pardeamiento de mostos y vinos.
- Protección del aroma: ayuda a preservar la fracción aromática de los mostos y vinos. Su empleo precoz garantiza una protección de los tioles volátiles formados durante la fermentación alcohólica especialmente susceptibles a la oxidación.

|   | Manno BLANC | Manno CROM | Manno Arome | Super Bouquet | Super Bouquet MN | Super Bouquet EVOLUTION | Manno Plus | Manno Plus ND |
|--|--------------------|-------------------|--------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------|----------------------|
| Levadura inactiva | ✓ | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| Corteza de levadura | | | ✓ | | ✓ | | | |
| Manoproteína purificada | | | | | | | ✓ | ✓** |
| Tanino hidrolizable | ✓ | | ✓* | | | | | |
| Tanino condensado | | ✓ | | | | | | |
| Aporte de manoproteínas | ● | ● | ●● | ● | ●●● | ● | ●●● | ●●● |
| Aporte de GSH | ● | | | | | ●●● | | |
| Protección antioxidante | ●● | ● | ●● | ● | ● | ●●● | | |
| Incremento de volumen | ●● | ●● | ●● | ●● | ●●● | ● | ●●● | ●● |
| Estabilidad coloidal | | ●● | ● | ● | ●● | ● | ● | ●● |
| Eliminación de reducciones | | | ● | | | | | |
| Escasa madurez fenólica | ●● | ●●● | ●●● | ● | ● | | ●● | ●● |
| Fermentación | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| Descube / Afinado | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tintos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Blancos y Rosados | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

* Roble.

** Manoproteína purificada en formato líquido al 20%.

08. Clarificantes

Proveget **PREMIUM**

Dosis: 30-100 ml/hl | Envase: 20 kg



Proteína de guisante con elevada reactividad.

- Proteína de guisante con elevada reactividad
- Proteína vegetal con elevados puntos de anclaje (gran número de aminoácidos cargados positivamente en su composición).
- Excelente capacidad floculante.
- Disminución de los ácidos hidroxicinámicos (DO 320).
- Disminución de los polifenoles oxidados (DO 440).

Proveget **LUMIÈRE**

Dosis: 10-30 g/hl | Envase: 20 kg



Solución enológica de origen natural para la gestión selectiva de compuestos fenólicos.

- Elimina polifenoles oxidados y oxidables, reduciendo el pardeamiento.
- Disminuye el amargor y refuerza la sensación de dulzor
- Optimiza la frescura aromática, minimizando la necesidad de sulfuroso.

Clarifine **Vegan**

Dosis: 2-10 g/hl | Envase: 1 y 10 kg



Clarificación natural y respetuosa.

- Suavidad de los vinos estructurados.
- Disminuye el amargor y refuerza la sensación de dulzor.
- Incremento de las sensaciones dulces.
- Incremento de la untuosidad, reduce las sensaciones astringentes y amargas.

Vinigel **SEDA**





Dosis: 30-80 ml/hl | Envase: 5, 22 y 1000 kg



Clarificación natural y respetuosa.

- Gelatina líquida purificada, medianamente hidrolizada
- Excelente acción clarificante, elimina la astringencia, aportando suavidad en boca sin perder intensidad ni calidad aromática.

Clarificantes de origen vegetal

| Producto | Descripción | Beneficios | |
|-------------------------|--|--|---|
| Proveget PREMIUM | Proteína vegetal pura de gran reactividad. | Gran limpidez de los vinos blancos clarificados. Eliminación de polifenoles oxidados y potencialmente oxidables. Obtención de vinos más francos y frescos en aromas. |  |
| Proveget BC | Proteína vegetal y combinación de bentonitas cálcicas activadas y sódicas naturales. | Clarificación de mostos potencialmente oxidables. Reducción del contenido en proteínas de los mostos. Mejora el rendimiento, buena compactación de las lías. |  |
| Proveget LUMIÈRE | Proteína vegetal, extracto proteico de levadura, bentonita natural y levadura inactiva | Disminuye el amargor y refuerza la sensación de dulzor Reducción efectiva de polifenoles oxidados y oxidables. Optimización de la frescura y reducción del sulfuroso combinado. Restauración del equilibrio organoléptico y potenciación de la expresión aromática. |  |
| Proveget CRISTAL | Proteína vegetal, PVPP, Bentonita y Celulosa. | Clarificación de mostos en fermentación. Eliminación de elementos inhibidores de la fermentación. Mejora de la cinética fermentativa. | |
| Proveget QUIT | Proteína vegetal, Quitin-Glucano y Bentonita. | Mejora sustancial de la limpidez y de la estabilidad proteica de los vinos. Reducción del contenido en metales. Mejora de la evolución de los vinos. Eliminación de polifenoles oxidables. Disminución del nivel de parcelamiento. | |
| Proveget CLAR | Proteína vegetal, PVPP y Bentonita. | Especialmente indicado para vinos blancos y rosados. Eliminación de turbidez, proteínas y pardeamientos. | |
| Proveget 100 | Proteína vegetal pura (<i>Pisum sativum</i>). | Clarificación de mostos en desfogado o fermentación alcohólica. |  |

Clarificantes con base EPL

| Producto | Descripción | Beneficios |
|---------------------------|---|---|
| Clarifine Proyeast | Extracto proteico de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . | Gran limpidez y brillantez. Mejora organoléptica por eliminación de taninos agresivos e incremento de la untuosidad. Mayor franqueza aromática. |
| Clarifine Vegan | Extracto proteico de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y proteína vegetal procedente de guisante (<i>Pisum sativum</i>). | Elevado poder clarificante Mejora de las sensaciones táctiles reduciendo astringencia y amargor. Eliminación selectiva de polifenoles oxidados y oxidables. |





Clarificantes selectivos

| Producto | Descripción | Beneficios |
|----------------------|-----------------------------|---|
| BCPXXI | Bentonita, PVPP y Celulosa. | Eliminación de proteínas, polifenoles oxidados u oxidables. |
| TRIPLEX R | Bentonita, PVPP y Carbón. | Matiza y protege la evolución del color. Reduce la intensidad colorante durante la fermentación. |
| DIVERGAN - F* | PVPP Origen Europa. | Eliminación de catequinas y leucoantocianos impidiendo que el vino evolucione hacia tonos oxidados. |

Clarificantes de origen animal

| Producto | Descripción | Beneficios |
|--------------------------------|--|--|
| Vinigel FL | Proteína de origen porcino en formato granulado. | Gelatina de elevado peso molecular específica para la flotación de los mostos blancos y rosados. Elevada capacidad de floculación. |
| Vinigel CRISTAL | Proteína de origen porcino en formato líquido. | Gelatina poco hidrolizada de peso molecular medio-alto. Excelente acción clarificante sobre los taninos más agresivos respetando la estructura de los vinos. Su excelente acción floculante permite su uso en desfangados dinámicos. |
| Vinigel SEDA | Proteína de origen porcino en formato líquido. | Gelatina de peso molecular medio. Excelente acción clarificante. Elimina la astringencia y suaviza las sensaciones en boca sin perder calidad aromática. |
| Vinigel FORTE / FORTE L | Proteína de origen porcino en formato granulado/líquido. | Gelatina muy hidrolizada para la clarificación de los vinos. Elevada reactividad para la clarificación de vinos con elevada carga polifenólica. Mejora del estado coloidal y de la limpieza de los vinos prensas. |

Clarificantes complejos o inorgánicos

| Producto | Descripción | Beneficios |
|-----------------------|---|--|
| PWIN NO MET | Copolímero insoluble de PVI/ PVP. | Clarificante específico para limitar el pardeamiento y evolución de mostos y vinos. Secuestrante de metales catalizadores de las reacciones de oxidación (Fe y Cu). Preservación aromática de los vinos. |
| Maxibent MICRO | Bentonita granulada activada con sodio de extremada pureza. | Bentonita con elevada acción clarificante con elevada capacidad desproteinizante. Especialmente indicada para variedades con alto contenido proteico.  |
| Maxibent FL | Bentonita activada con sodio en formato polvo. | Bentonita de rápida humectación. Mejora los rendimientos de los procesos flotación. Favorece la velocidad de los procesos de desfangado dinámico.  |
| Maxibent G | Bentonita activada con sodio en formato granulado. | Bentonita con elevada acción clarificante. Buena capacidad desproteinizante y de compactación de los fangos.  |
| Bengel | Bentonita activada con sodio en formato polvo. | Clarificante para la correcta compactación de los fangos. Estabilización coloidal.  |

* DIVERGAN-F es una marca fabricada por BASF, no pertenecen a Agrovin.

09. Eliminación de aromas a reducción

MannoCUP

Dosis: 5 - 15 g/hl | Envase: 500 g



Eliminación de compuestos azufrados y mejoras táctiles.

- Preparado biológico a base de corteza de levadura rica en manoproteína y citrato de cobre.
- Elimina las sensaciones olfativas anómalas de compuestos azufrados, con mínima repercusión sobre la fracción aromática del vino.
- Pule los taninos agresivos, disminuye las astringencia e incrementa cuerpo y volumen en boca.

Bentocup

Dosis: 5 - 15 g/hl | Envase: 1 y 20 kg



Eliminación de compuestos azufrados indeseables.

- Formulado a base de citrato de cobre para la eliminación de olores desagradables, causados por el sulfhídrico y sus derivados.
- Mínimo impacto sobre el equilibrio sensorial de los vinos.

10. Bacterias lácticas

viniform **oe** AG 20

Envase: Dosis para 50, 100, 500 y 1000 hl



Cultivo de *Oenococcus oeni* seleccionada para preservar el carácter varietal.

- Mantiene la expresión frutal y floral de los vinos.
- Muy baja producción de aromas lácteos que enmascaran la percepción de fruta.
- No produce aminas biógenas (histamina) que reducen la sensación frutal.
- Elevada tolerancia al etanol.

viniform **oe** 104

Envase: Dosis para 2.5, 50, 100, 500 y 1000 hl



Cultivo de *Oenococcus oeni* para vinos tintos de marcada expresión polifenólica.

- Respeta las características aromáticas varietales.
- Permite mantener la expresión frutal y floral de los vinos después de la fermentación maloláctica.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Recomendada para vinos estructurados con alto contenido en IPT.

11. Alternativos de roble

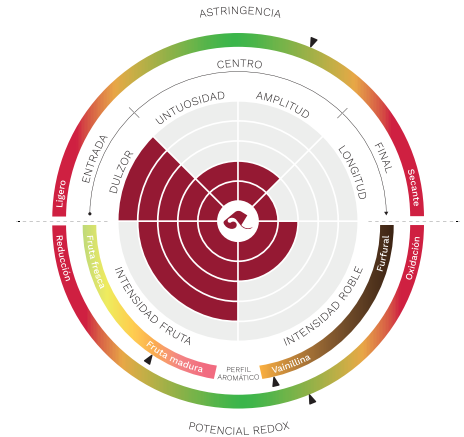


Dosis: 0,5-3 g/l | Envase: 10 kg



Roble ibérico sin tostar en formato “grano de arroz”.

- Realza los aromas florales y varietales del vino.
- Su elevada capacidad antioxidante preserva las notas afrutadas del vino y contribuye a estabilizar su color.
- Su alto contenido en elagitaninos refuerza la presencia de taninos en boca, aumentando las sensaciones de untuosidad y volumen.

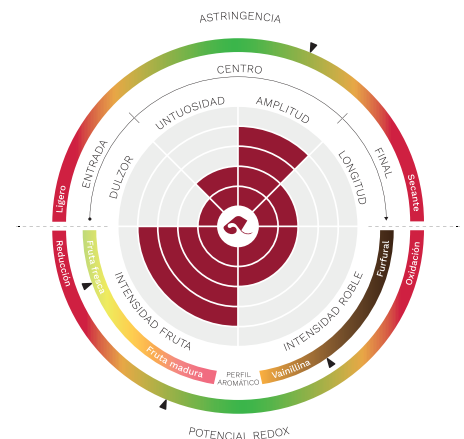


Dosis: 0,5-3 g/l | Envase: 10 kg



Frescor y aumento de la sensación ácida.

- Producto específico para vinos blancos y rosados, con un tostado medio-largo a baja temperatura.
- Con tiempos de contacto cortos, incrementa las notas de fruta fresca y refuerza la sensación ácida, al mismo tiempo que refuerza la estructura con el balance.
- Recomendado para vinos en los que se requiere aumentar la complejidad, sensaciones ácidas y la estructura sin marcar la madera.

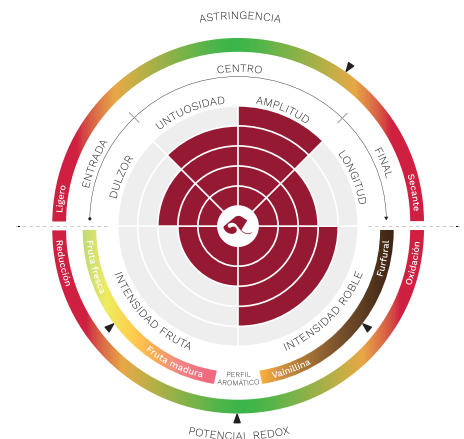


Dosis: 0,5-2,5 g/l | Envase: 10 kg


















Intensidad y complejidad.

- Mezcla diferentes orígenes botánicos y tostados para aumentar la complejidad e intensidad aromática, al mismo tiempo que participa positivamente en todas las fases gustativas.
- Aporta atractivas notas de roble que recuerda al roble francés de grano fino, con sutiles notas tostadas que ayudan a mejorar la complejidad del vino.
- Participa intensamente en el centro de boca, aportando untuosidad y una gran amplitud.












12. Derivados del azufre y ácido ascórbico



| Producto | Descripción | Beneficios | SO ₂ | |
|-------------------------------|--|--|---|---|
| Dióxido de azufre | Dióxido de azufre en forma de gas licuado. | Protección antioxidante, antioxidásica y antimicrobiana de los mostos y vinos. | >99.95% |   |
| SULFAMOL | Hidrogeno sulfito amónico en disolución acuosa. | Solución para el aporte de SO ₂ en formato líquido con incorporación de sales de amonio. Protección antioxidante, antioxidásica y antimicrobiana de los mostos. Fácil aplicación y homogeneización. | SULFAMOL 400: 400 g/l SULFAMOL 640: 640 g/l |  |
| SULPHUR | Dióxido de azufre en disolución acuosa. | Solución para el aporte de SO ₂ en formato líquido. Protección antioxidante, antioxidásica y antimicrobiana de los mostos y vinos. Fácil aplicación y homogeneización. | SULPHUR 6: 60 g/l SULPHUR 15: 150 g/l SULPHUR 18: 180 g/l |   |
| Metabisulfito potásico | Metabisulfito potásico. | Protección antioxidante, antioxidásica y antimicrobiana de los mostos y vinos. | ~ 57% |   |
| Producto | Descripción | Beneficios | SO ₂ | |
| REDOXTANIN B | Formulado a base de metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino gálico. | Complejo para la protección de las uvas. Especialmente indicada en vendimias mecánicas de uvas blancas. Protección frente a la oxidación por desplazamiento del oxígeno y al desarrollo microorganismos contaminantes. | 20-25% |   |
| REDOXTANIN T | Formulado a base de metabisulfito potásico, ácido ascórbico y taninos condensado e hidrolizable. | Complejo para la protección de las uvas. Especialmente indicada en vendimias mecánicas de uvas tintas. Protección frente a la oxidación por desplazamiento del oxígeno y al desarrollo microorganismos contaminantes. | 20-25% |   |
| BACTERVIN | Metabisulfito potásico y tanino enológico. | Prevención del desarrollo de microorganismos contaminantes en vinos con calidad sanitaria deficiente. Protección antioxidante, antioxidásica y antimicrobiana de los mostos y vinos. | 45-55% |   |
| Ácido ascórbico | Ácido L-Ascórbico | Protección antioxidante por consumo de oxígeno disuelto. Aplicación en presencia de SO ₂ libre ~ 20 ppm. | - |   |

13. Productos enológicos









Acidificantes

| Producto | Descripción | Beneficios | |
|--------------------------|--|--|---|
| Tartaric 2.0 | Ácido L (+) tartárico (E-334) en solución acuosa al 50%. | Acidificante para la corrección de la acidez en mostos y vinos. (200 ml/hl incrementa 1 g/l la acidez total en ácido tartárico). |   |
| Ácido tartárico | Ácido L (+) tartárico (E-334). | Acidificante para la corrección de la acidez en mostos y vinos. |   |
| Ácido málico | Ácido D, L- málico (E-296). | Acidificante para la corrección de la acidez en mostos y vinos. |  |
| Ácido cítrico | Ácido cítrico monohidrato (E-330). | Acidificante para la corrección de la acidez en vinos. |   |
| Ácido láctico 88% | Ácido láctico (E-270) en formato líquido al 88%. | Acidificante para la corrección de la acidez en mostos y vinos. (1,13 ml/l incrementa 1 g/l la acidez total en ácido tartárico). |   |

Desacidificantes

| Producto | Descripción | Beneficios | |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---|
| Bicarbonato potásico | Bicarbonato potásico (E-501). | Desacidificante para mostos y vinos. |  |
| Carbonato cálcico | Carbonato cálcico (E-170). | Desacidificante para mostos y vinos. |  |






Carbones

| Producto | Descripción | Beneficios | |
|-----------------------|---|--|---|
| Croer F10X | Carbón activado procedente de madera de pino marítimo. | Carbón decolorante en formato polvo. |   |
| Croer F10X - H | Carbón activado humedecido procedente de madera de pino marítimo. | Carbón decolorante en formato polvo humedecido para su fácil aplicación. |   |
| Croer G10X | Carbón activado procedente de madera de pino marítimo. | Carbón decolorante en formato granulado facilitando su aplicación y efecto. |   |
| Croer DO | Carbón activado procedente de madera de pino marítimo. | Carbón desodorante con elevada capacidad de adsorción de pequeñas moléculas. |   |






14. Productos para vinos espumosos

Clarificantes










- Desfangado (estático / dinámico)

| Producto | Descripción | | |
|-------------------------|---|---|---|
| Proveget PREMIUM | Rápida formación de flóculos, favoreciendo los procesos de desfangado. Mejora la retirada de partículas, incluyendo polifenoles oxidados y potencialmente oxidables |  |  |
| Proveget FLOT | Conjuga las características electrostáticas de la proteína vegetal con las del quitin-glucano. Como consecuencia se acelera la retirada de partículas del mosto, incluyendo elementos potencialmente oxidables. |  | |
| Proveget CLEAR | Efecto sinérgico entre proteínas vegetales y quitosano, favoreciendo los procesos de desfangado dinámico. Efecto bioprotector, reduce el riesgo de oxidaciones tempranas y pinking. |  |  |







- Clarificación en fermentación

| Producto | Descripción | | |
|-------------------------|---|---|---|
| Proveget LUMIÈRE | Solución enológica de origen natural para la gestión selectiva de compuestos fenólicos. Elimina polifenoles oxidados y oxidables. Disminuye el amargor reforzando la sensación de dulzor. |  |  |
| Proveget BC | Mejora sustancialmente la limpidez del vino recién elaborado en un menor tiempo, eliminar compuestos oxidables y oxidados, además de contribuir a la estabilización proteica. |  |  |
| TRIPLEX R | Elimina los polifenoles oxidados y oxidables. Eficaz para resolver problemas de pinking. |  | |

- Clarificación vino base











| Producto | Descripción | | |
|-------------------------|--|---|---|
| Proveget PREMIUM | Contribuye a la producción de vinos frescos y con aromas primarios más nítidos. Mejora el equilibrio en boca; eliminando las notas astringentes y respetando la sensación ácida. Disminuye significativamente las absorbancias 320 nm y 440 nm. |  |  |
| Proveget LUMIÈRE | Solución enológica de origen natural para la gestión selectiva de compuestos fenólicos. Elimina polifenoles oxidados y oxidables. Disminuye el amargor reforzando la sensación de dulzor. |  |  |
| Proveget 100 | Mejora la limpidez de los vinos, respeta la expresión aromática y suaviza la astringencia. |  |  |
| Clarifine Vegan | Excelente capacidad clarificante, la proteína vegetal favorece la eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables, mientras que el extracto proteico de levadura mejora las sensaciones táctiles del vino, reduciendo la astringencia y el sabor amargo. |  |  |
| PVVIN NO MET | Reduce el contenido de metales pesados responsables de la oxidación de los vinos. |  | |

Control microbiológico







| Producto | Descripción | | |
|--------------------------|--|---|---|
| MICR STAB pH | Reduce la microbiota contaminante presente en mosto, obteniendo vinos más francos y con una acidez volátil contenida. Sobre vino reduce la absorbancia a 420 nm dando lugar a vinos más pálidos. |  |  |
| MICR STAB PROTECT | Efecto antimicrobiano, antioxidante y antioxidásico. Reduce levaduras contaminantes y bacterias lácticas. Permite reducir el empleo de sulfuroso. |  |  |
| Actimax Regrowth | Nutriente complejo que favorece una rápida multiplicación celular con un control microbiológico eficaz gracias a su fracción de quitosano. |  |  |

Levaduras

• Levaduras vino base

| Producto | Descripción | | |
|-----------------------------|--|---|---|
| viniferm® DIANA | Potencia las sensaciones afrutadas, frutas de hueso (albaricoque y melocotón blanco) |  |  |
| viniferm® 3D | Perfil varietal para vinos que busquen un gran volumen en boca por su gran cesión de manoproteínas. |  |  |
| viniferm® BY | Levadura que respeta las características varietales de la uva. Levadura para la elaboración de vino base de perfil neutro. Alta tolerancia fermentativa. |  |  |
| viniferm® 911 | Acentúa las notas de fruta blanca. Incrementa la estructura y volumen de vinos aromáticos, equilibrando las sensaciones olfativa y gustativa. |  |  |
| viniferm® REVELACION | Levadura de marcado perfil tiólico. Perfecta para la elaboración de vinos frescos. |  |  |

• Levaduras segunda fermentación / toma de espuma

| Producto | Descripción | | |
|----------------------------|---|---|---|
| viniferm® PDM | Fase de latencia corta y toma de espuma paulatina, confiere caracteres finos y elegantes. Perfil Neutro. |  |  |
| viniferm® Elegancia | Aporte de elegantes notas florales, acentúa las sensaciones de volumen y untuosidad. |  |  |
| viniferm® 911 | Respeto del carácter varietal. Rápida lisis celular, favorece el aporte de polisacáridos y manoproteínas. |  |  |

Nutrientes

| Producto | Descripción | | |
|-------------------------|--|--|--|
| Actimax NATURA | Elevado aporte de aminoácidos (37%), vitaminas y esteroides. Incremento de la fracción aromática. | | |
| Actimax FLÓW | Aporte de nitrógeno y aminoácidos esenciales, potenciando la viabilidad, vitalidad y eficiencia fermentativa. | | |
| Actimax VIT | Aumento de la turbidez de mostos. Aporte de minerales y cofactores de fermentación. | | |
| Actimax Regrowth | Nutriente complejo que favorece una rápida multiplicación celular con un control microbiológico eficaz gracias a su fracción de quitosano. | | |
| Actimax Plus | Activador de fermentación alcohólica formulado a base de fosfato de amonio, levaduras inactivas y tiamina. | | |
| Actimax Pro | Activador complejo de fermentación con efecto buffer sobre el pH. | | |

*Gama completa de nutrientes: pág. 9.

Conservación vino base

| Producto | Descripción | | |
|-------------------------------|---|--|--|
| MICR STAB PROTECT | Formulado a base de quitosano para la protección microbiológica de los vinos con baja corrección de sulfuroso. Su contenido en glutatión reducido permite incrementar la eficacia del sulfuroso presente. | | |
| MICR STAB ML | Efecto sinérgico del ácido fumárico y el quitosano como estabilizantes biológicos frente a bacterias lácticas. | | |
| SuperBouquet EVOLUTION | Levadura inactiva rica en glutatión. Elevada protección antioxidante, refresca la fruta y aporta viveza, disminuye la tasa de combinación del sulfuroso. | | |

Licor de Tiraje

| Producto | Descripción | | |
|------------------------|--|--|--|
| Manno Plus | Aporta untuosidad y entrada de boca, incidiendo en la sensación de dulzor. Su aplicación mejora la estabilidad de la espuma. | | |
| SuperBouquet | Levadura inactiva que mejora la estructura del vino, incrementando su contenido en polisacáridos y manoproteínas. Pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando la sensación dulce. | | |
| SuperBouquet MN | Corteza de levadura con elevado contenido en manoproteínas solubles (20-22%). Aumenta el volumen de las lías incrementando la sensación de volumen en boca y la persistencia de la espuma. | | |
| TAN SUTIL | Tanino condensado procedente de hollejo de uva. Ayuda a incrementar la integración de la burbuja por impacto sobre el extracto seco. | | |
| MannoCUP | Preparado de corteza de levadura con elevada afinidad hacia los compuestos azufrados. Su contenido en manoproteínas solubles, llevan a cabo una acción rápida sobre la sensación de volumen en boca. | | |
| Bentocup | Formulado a base de bentonita granulada y citrato de cobre para la eliminación de olores desagradables causados por presencia de compuestos azufrados. | | |
| Maxibent MICRO | Bentonita granulada de alto poder desproteinizante. | | |

Licor de Expedición

| Producto | Descripción | | |
|----------------------------------|---|--|--|
| Gomasol SEDA | Goma arábica con manoproteína microfiltrable, eficaz para mejorar la estabilidad de la espuma y favorecer una burbuja más fina y persistente. Excelente trabajo en la entrada y centro de boca. | | |
| Gomasol PHI | Solución concentrada de goma arábica 100% Acacia seyal. Intensifica la entrada de boca, incrementa las sensación dulce y la untuosidad. Filtrable | | |
| Manno Plus ND | Manoproteína purificada en formato líquido. Reduce el amargor y aporta sensaciones dulces y untuosas. Su elevada fracción proteica incrementa la persistencia de la espuma. | | |
| Tanicol BLANC EXCELLENCE | Dota a los vinos espumosos de mayor frescura e intensidad aromática. Intensifica los aromas cítricos, de flores y fruta fresca. | | |
| Robletan SOFT TOUCH WHITE | Ensalza los aromas de fruta tropical, aportando limpieza y definición aromática. | | |
| Robletan COEUR | Proporciona gran complejidad al vino (caramelo, café, dulce de leche). Refuerza la estructura, aportando tanicidad equilibrada y elegante. | | |

15. Soluciones enológicas para vinos sin alcohol y desalcoholizados

Ø&Low














El mercado de los vinos sin alcohol y desalcoholizados está creciendo de forma exponencial. El consumidor actual busca opciones más saludables, con menor contenido calórico, compatibles con conducción, embarazo, deporte o consumo responsable. Sin embargo, la eliminación del alcohol supone un reto enorme para la calidad final del producto.

El etanol no solo aporta graduación: es un vector de aroma, un soporte de textura, un modulador del equilibrio ácido y un factor de estabilidad microbiológica y oxidativa. Al eliminarlo, aparecen desafíos sensoriales: vinos más delgados, menos expresivos, desequilibrados en acidez, con riesgo microbiológico y oxidativo elevado.

Por eso, los vinos sin alcohol deben mejorarse organolépticamente mediante soluciones enológicas específicas. La gama **Ø&Low** nace precisamente para reconstruir aromas, volumen y textura, equilibrio gustativo y estabilidad visual y microbiológica.







Control microbiológico y protección oxidativa %

En vinos desalcoholizados la graduación alcohólica ya no actúa como barrera protectora. Esto sumado a un mayor contenido de azúcar residual y más oxígeno disuelto, aumenta el riesgo de refermentaciones, Brett, FML indeseada y oxidaciones.

| Producto | Descripción | |
|--|--|---|
|  | Efecto antimicrobiano, antioxidante y antioxidásico. Reduce levaduras contaminantes y bacterias lácticas. Ideal en vinos desalcoholizados dulces o semidulces para evitar refermentaciones y oxidación temprana. |   |
|  | Herramienta específica para la inhibición de la FML. Clave en vinos desalcoholizados con pH alto. |  |
|  | La lisozima actúa frente a bacterias Gram-positivas (Oenococcus, Pediococcus y Lactobacillus). Evita FML indeseada sin usar SO ₂ . |  |
|  | Levadura inactiva rica en glutatión. Elevada protección antioxidante. Refresca la fruta y aporta viveza tras la desalcoholización. |   |
|  | Previene oxidaciones, mantiene frescor. |   |











Expresión aromática

La desalcoholización reduce intensidad aromática, persistencia y complejidad, dejando vinos más verdes o poco expresivos.

| Producto | Descripción | |
|----------------------------------|---|---|
| Tanicol BLANC EXCELLENCE | Refresca la fruta, aporta aromas cítricos, incrementa frescura y reduce el potencial redox. Ideal en blancos desalcoholizados de carácter maduro. |   |
| Robletan SOFT TOUCH WHITE | Ensalza los aromas de fruta tropical, aportando limpieza y definición aromática. Incrementa la sensación dulce y aporta volumen. |   |
| Tanicol RED VINTAGE | Refuerza fruta roja y negra, da jugosidad y persistencia. Compensa finales cortos en tintos desalcoholizados. |   |








Untuosidad y volumen

Sin alcohol el vino pierde peso, redondez y persistencia.

| Producto | Descripción | |
|---------------------|---|---|
| SUAVI TAN | Combinación de tanino de hollejo de uva con polisacáridos vegetales. Aumenta estructura, volumen y redondez. Compensa la ligereza de los vinos desalcoholizados. |   |
| GOMASOL SEDA | Asociación de goma arábica y manoproteínas purificada, aporta volumen y suavidad, manteniendo la frescura. Evita textura "rota" tras desalcoholización. Filtrable. |   |
| GOMASOL PHI | Asociación de polisacáridos vegetales (goma arábica) y manoproteínas purificada. Aporte de dulzor. Filtrable. |   |
| MannoPLUS ND | Manoproteína en formato líquido, aporta untuosidad, cuerpo y equilibrio ácido. Reconstituye textura y longitud en boca en vinos desalcoholizados. |   |
| TAN SUTIL | Tanino de hollejo, mejora la amplitud incrementando la percepción de fruta madura. En espumosos integra la burbuja, proceso especialmente complejo en vinos desalcoholizados. |   |






Frescor y equilibrio ácido

Con menos alcohol, la acidez se percibe más plana.

| Producto | Descripción | |
|------------------------|-------------------------------|---|
| Ácido tartárico | Estructura ácida fundamental. |   |
| Ácido cítrico | Frescor inmediato y viveza. |   |
| Ácido málico | Tensión y mordiente. |  |
| Ácido láctico | Redondez y suavidad. |   |

Estabilidad físico-química

En vinos desalcoholizados la desalcoholización altera equilibrios coloidales y tartáricos.

| Producto | Descripción | |
|-----------------------|---|---|
| Estabichel | Estabilización tartárica mediante goma de celulosa. Imprescindible para evitar precipitaciones tartáricas en vinos desalcoholizados. |  |
| GOMASOL PRO | Goma arábica para protección coloidal y estabilización del color. Ideal en tintos desalcoholizados. |   |
| GOMASOL ÓPTIMA | Goma arábica con efecto sobre la estabilidad tartárica y cromática. Clave en vinos que pierden estabilidad tras desalcoholización. Filtrable. |   |

Llevamos la **enología** a otro nivel



Descubre la nueva aplicación enológica de Grupo Agrovin



Calculadora enológica



Mapa de sensaciones



Productos de afinado

YA DISPONIBLE EN



Google Play



App Store



Potencial RedOx, el factor invisible que define la calidad de tu vino

Aprende a aplicar el conocimiento sobre potencial RedOx con nuestro libro, basado en más de 10 años de investigación.

YA DISPONIBLE EN NUESTRA APP



Contacto

España

Norte

P.I. Lentiscares, Parcela 27
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel.+34 941 227 004
norte@agrovin.com

Noroeste

Ctra. de Zamora, Km 8,5
24231 Onzonilla (León)
Tel.+34 987 28 20 71
noroeste@agrovin.com

Cataluña

Av. Vilafranca, 33,
P.I. Sant Pere Molanta
08799 Olèrdola (Barcelona)
Tel.+34 938 92 39 67
catalunya@agrovin.com

Centro

Avda. de los Vinos, s/n,
P.I. Alces
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

Levante

C/ Manises, 3,
P.I. Ciudad de Mudeco
(N-III Madrid-Valencia km 344)
46930 Quart de Poblet
(Valencia)
Tel.+34 961 92 05 30
levante@agrovin.com

Extremadura

Ctra. Sevilla-Gijón, Km. 313,
06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel.+34 924 66 61 12
lusitania@agrovin.com

Andalucía

P. I. Llano de Jarata,
Parc. 43-44, 14550 Montilla
(Córdoba)
Tel.+34 957 65 07 43
andalucia@agrovin.com

Europa

Francia

ZA Via Europa, 1,
Avenue de Bruxelles
34350 (Vendres)
Tel.+33 (0) 4 67 94 02 62
agrovinfrance@agrovin.com

Portugal

Norte-Centro
Tel. +351 934 44 13 52
portugalnorte@agrovineu.com
Centro-Sur
Tel. +351 934 55 48 13
portugalcentro@agrovineu.com

Italia

Via Ortigara, 55,
37069 Villafranca di Verona
(Verona)
Tel.+39 045 894 1335
agrovinitalia@agrovin.com

Rumanía

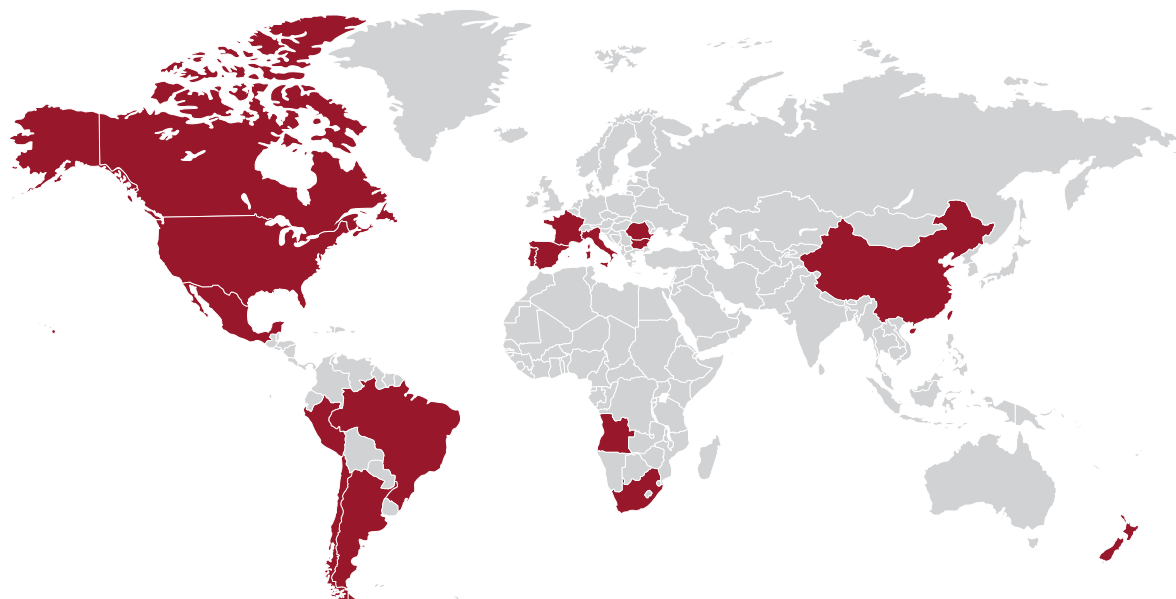
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

Internacional

USA

850 S. Guild Ave Unit 103
95240 Lodi (California)
Tel. +1 (559) 696-4733
agrovinusa@agrovin.com

Grupo Agrovin



Avda. de los Vinos, s/n, P.I.Alces
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real (ESPAÑA)

Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

agrovin.com

