



Catálogo de productos

Soluciones enológicas en vendimia





Llevamos la **enología** a otro nivel

Descubre la nueva aplicación enológica de Grupo Agrovín.



Calculadora enológica



Mapa de sensaciones



Productos de afinado

YA DISPONIBLE EN



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.



Índice de contenidos



01. Control microbiológico y protección antioxidante P. 6



02. Nutrientes P. 8



03. Levaduras P. 10



07. Polisacáridos P. 18



08. Eliminación de aromas a reducción P. 20



09. Bacterias lácticas P. 20



13. Productos enológicos P. 25

**04. Enzimas**

P. 12

**05. Flotación**

P. 14

**06. Taninos**

P. 16

**10. Alternativos
de roble**

P. 21

**11. Clarificantes**

P. 22

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

P. 24



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.

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 microorganismos contaminantes que puedan alterar las cualidades organolépticas.
- No interfiere con la actividad fermentativa de las levaduras *Saccharomyces*.

MICR **STAB PROTECT**

Dosis: 10-30 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.

MICR **STAB ML**

Dosis: 30-60 g/hl

Envase: 1 y 15 kg



Estabilizante biológico con elevada efectividad frente a bacterias lácticas.

- Controla la fermentación maloláctica, retrasándola o, incluso, inhibiéndola. Permite mantener la acidez y el pH inicial de los vinos y reduce la formación de aminas biógenas.
- Mejora la estabilidad microbiológica. Reduce sustancialmente la población de bacterias lácticas y ayuda a controlar la población de *Brettanomyces*.

SuperBouquet EVOLUTION

Dosis: 20-40 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  pH	MICR  PROTECT	MICR  ML	SuperBouquet  EVOLUTION
Capacidad antimicrobiana	● ● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacidad antioxidante		● ●		● ● ●
Efecto organoléptico	Acidez y frescor	Frescor	Acidez y frescor	Frescor
Quitosano fúngico	✓	✓	✓	
Levadura enriquecida en glutatión		✓		✓
Mosto	✓	✓		✓
Vino	✓	✓	✓	✓
Formato	Líquido	Sólido	Sólido	Sólido
Apto para ecológico	✓	✓		✓

02. Nutrición

Actimax NATURA

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



Máxima expresión aromática y liberación activa de aminoácidos.

- Favorece la formación de compuestos aromáticos fermentativos gracias a su alto contenido en aminoácidos (37%). Este incremento de NFA limita la producción de ácido sulfhídrico.
- 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 -liasa y β -glucosidasas).

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 OENI

Dosis: 10-30 g/hl Envase: 500 g



Estimula la fermentación maloláctica en condiciones difíciles.

- Aporte de nutrientes, minerales y cofactores de crecimiento necesarios para el correcto desarrollo de la fermentación maloláctica.

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	● ● ●	Incremento de la fracción aromática. Elevado contenido en ergosterol.	
Actimax VARIETAL	Levadura totalmente autolisadas.	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.

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	SI	●	Nutrición grandes volúmenes.	
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.	
Fosfato de amonio	Fosfato de amonio.	62	0	NO	NO	Facilita multiplicación celular.	
Tiamina Dosage	Clorhidrato de tiamina (Vitamina B1).	0	0	SI	NO	Acorta la fase de latencia celular, disminuye las tasas de ácidos cetónicos (ácido pirúvico y cetoglutárico).	

03. Levaduras

viniferm **NS TD**

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



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

- Elevada actividad β -lialsa, 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 -Lialsa. 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.



	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
NSTD	9,5 %	17-28	Alta	Bajo	Baja	✓	<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-	✓	<30 ppm	● ● ●
NS CHANCE	10 %	14-20	Media	Bajo	Baja	✓	<i>Lachancea thermotolerans</i>	✓	-	<50 ppm	● ● ●



	Tolerancia al etanol (Vol.)	Temperatura de trabajo (°C)	Necesidad nutricional	Rendimiento alcohólico	Fenotipo Killer	Cepa fructófila (var. <i>Bayanus</i>)	Apta para resolver paradas	Perfil aromático varietal	Perfil fermentativo	Incremento estructura	Tipo de vino
REVELACIÓN	14 %	13-25	Alta	Medio	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	Medio	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
Sensación	14 %	15-28	Alta	Alto	Neutro	-	-	-	✓	✓	● ● ●
ÉLITE	16 %	18-26	Media	Medio	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
RVA	16 %	16-28	Alta	Bajo	Killer	-	-	✓	-	-	●
TTA	14 %	18-28	Media	Medio	Neutro	-	-	-	✓	-	● ●
Carácter	15 %	16-28	Alta	Bajo	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
CT007	15 %	14-30	Media	Alto	Killer	✓	-	✓	-	-	●
3D	15 %	18-28	Alta	Medio	Neutro	-	-	✓	-	✓	● ●
911	14 %	14-25	Baja	Medio	Killer	✓	-	✓	-	✓	● ● ●
PDM	16 %	12-25	Baja	Alto	Killer	✓	✓	Neutro	Neutro	-	● ● ● ●
BY	17 %	10-25	Baja	Alto	Neutro	✓	✓	Neutro	Neutro	-	● ● ● ●
KLR	16 %	12-30	Baja	Alto	Killer	✓	✓	-	-	-	●
522	14 %	18-30	Media	Alto	Neutro	-	-	Neutro	Neutro	-	● ●
Start	17 %	14-30	Media	Bajo	Neutro	✓	✓	Neutro	Neutro	-	● ● ● ●
Direct	15 %	16-28	Media	Alto	Neutro	-	-	✓	-	✓	●

● Tinto ● Blanco ● Rosado ● Espumoso

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, posibilidad 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.

Enzimas para vinos 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. Desfangado estático. Filtración.	>8 ml/hl >2 ml/hl

Enzimas para vinos 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: 50-100 ml/hl

Envase: 20 y 1200 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.

Vinigel CRISTAL

Dosis: 40-80 ml/hl

Envase: 5, 22 y 1000 kg



Gelatina líquida purificada y poco hidrolizada.

- Elevada efectividad en la flotación de mostos.
- Respeto por la expresión varietal, reduce la carga polifenólica de los mostos blancos.

Enovin FL

Dosis: >2 ml/hl

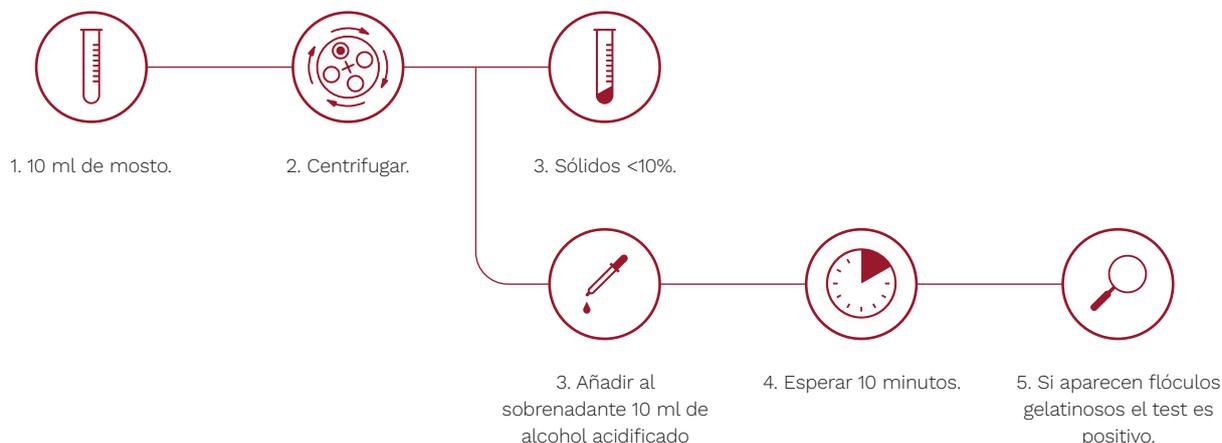
Envase: 5, 25 y 1200 kg



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	
Enozym LUX	1-2 ml/hl	Preparación enzimática líquida altamente concentrada en pectin-liasa.	 
Enovin FL	2-4 ml/hl	Preparación enzimática líquida con actividad pectolítica.	 
Proveget FLOT	50-200 ml/hl	Proteína vegetal y derivados de quitina en formato líquido.	
Proveget PREMIUM	50-200 ml/hl	Proteína vegetal pura de gran reactividad en formato líquido.	 
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.	
Maxibent FL	10-40 g/hl	Bentonita cálcica activada.	 
Silisol	10-30 g/hl	Gel de sílice.	 

● Enzimas

● Proteínas vegetales

● 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 / L**

Dosis: 10-40 g/hl / 30-120 ml/hl

Envase: 1 y 15 kg / 22 y 1100 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 - 15 g/hl

Envase: 1 kg

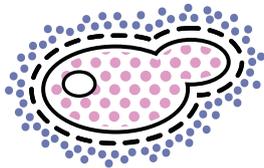


Frescura e intensidad aromática en vinos blancos.

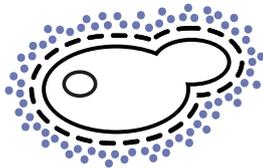
- Restablece la juventud de los vinos blancos y rosados, dotándolos de gran frescura y mayor intensidad aromática.
- Recupera los matices de tipo cítrico, limón, pomelo o matices a hierba fresca y notas tiólicas, en función de la variedad de uva.
- Elevada capacidad antioxidante sin sensación de amargor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

	Galitan	Tanicol SUPER	Tanicol ONE/ONE L	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

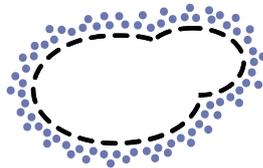


Levadura viable



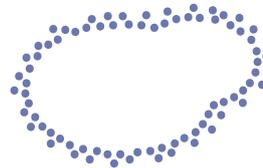
Levadura inactiva

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: 20 - 50 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 - 40 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: 20-40 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. 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.

09. Bacterias lácticas

viniform **oe** AG 20

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



Cepa de segunda generación para elaboración de vinos de calidad.

- 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.

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 y alto grado alcohólico.

- Respeto 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.

10. Alternativos de roble

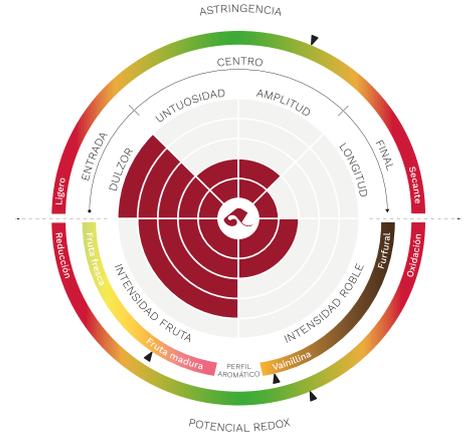


Dosis: 0,5-3 g/l Envase: 10 kg



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.

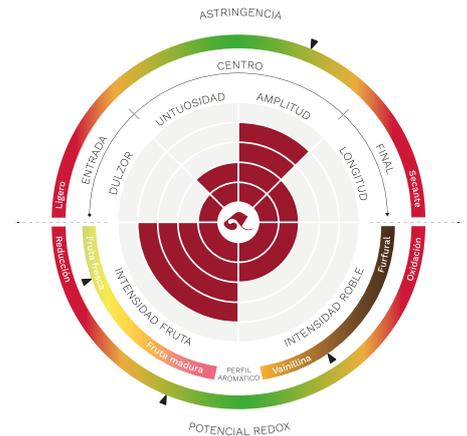


Dosis: 0,5-3 g/l Envase: 10 kg



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.

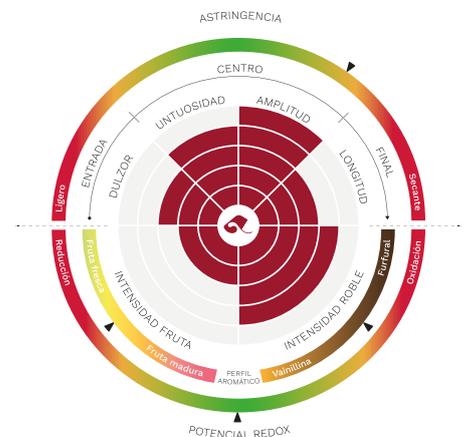


Dosis: 0,5-2,5 g/l Envase: 10 kg



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.



11. Clarificantes

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 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 desfangado o fermentación alcohólica.	

Clarificantes de origen no animal

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
DIVERGAN - HM	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 y DIVERGAN-HM son marcas fabricada por BASF, no pertenecen a Agrovin.

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 tintos.	
Carbonato cálcico	Carbonato cálcico (E-170).	Desacidificante para mostos y tintos.	

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.	 

Contacto

España

Norte

P.I. Lentiscales, 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, 25,
P.I. Sant Pere Molanta
08734 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@agrovin.com
Centro-Sur
Tel. +351 934 55 48 13
portugalcentro@agrovin.com

Italia

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

Rumanía

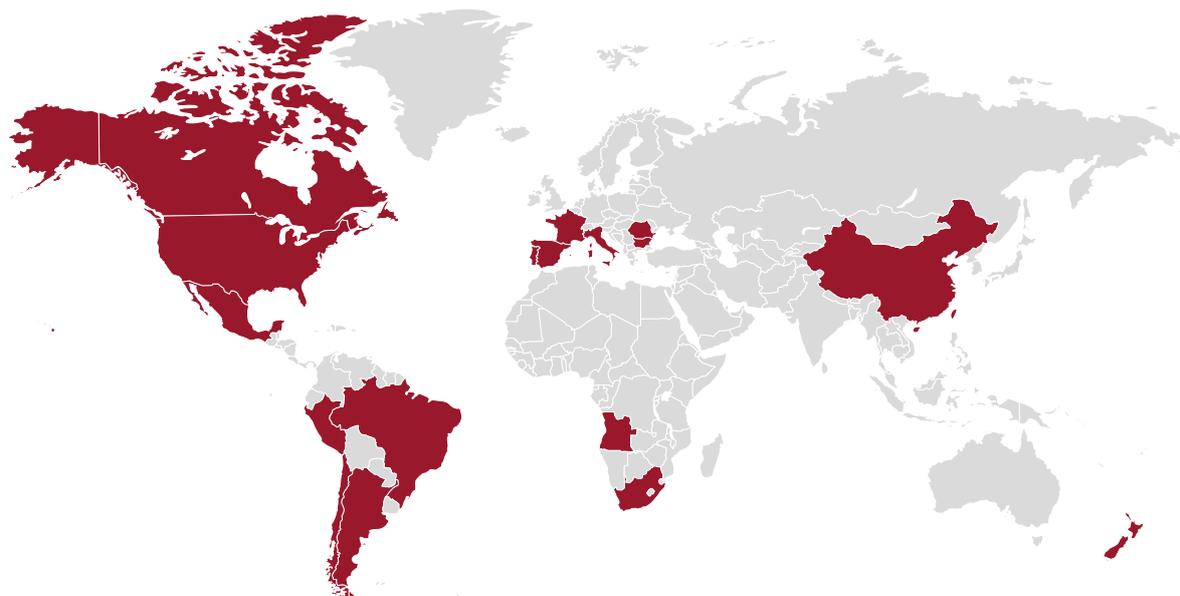
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

Internacional

USA

572 Martin Avenue - Suite A
94928 Rohnert Park (California)
Tel. 707-536-9934
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

