



C H A N G E

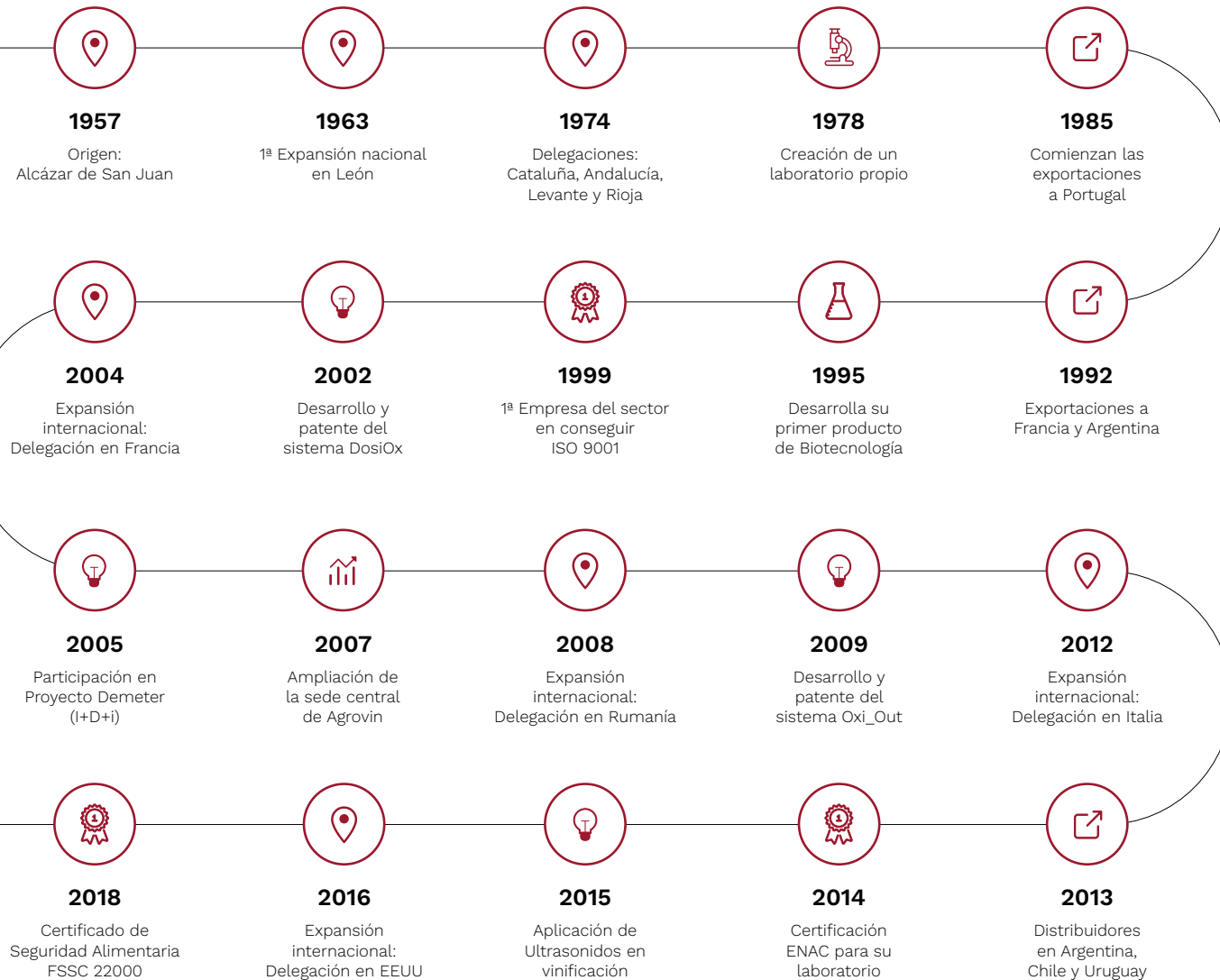
— TO MAKE IT BETTER

NOVEDADES VENDIMIA 2023



“Desde Agrovin trabajamos para ofrecer las mejores soluciones de acuerdo a las necesidades de las bodegas y enólogos teniendo en cuenta las últimas tendencias y avances del sector”.

Grupo Agrovin. Más de 65 años de historia contigo



Technology

36 patentes a nivel nacional e internacional

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



Laboratorio

35.000 análisis enológicos al año

+5.800 botellas de vino analizadas

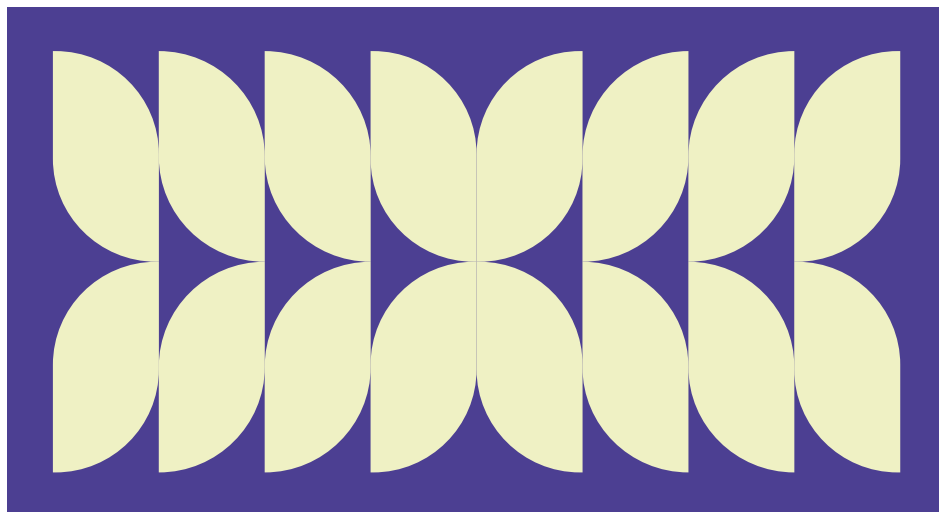


I+D+i

33 proyectos de investigación en 18 años

+35 m€ invertidos en los proyectos

Contenido



01. Levaduras *No-Saccharomyces*

P. 6

En los últimos años, se ha visto que ciertas especies de *no-Saccharomyces* dan lugar a grandes mejoras en los vinos. En Grupo Agrovin hemos desarrollado nuestra gama de levaduras *no-Saccharomyces*, Viniferm NS, para poder acercar a las bodegas todos los beneficios que estas levaduras producen.



02. Levadura de adición directa

P. 12

Viniferm Direct es una levadura específicamente seleccionada para su fácil aplicación en bodega con buena capacidad de adaptación a las condiciones limitantes del mosto.

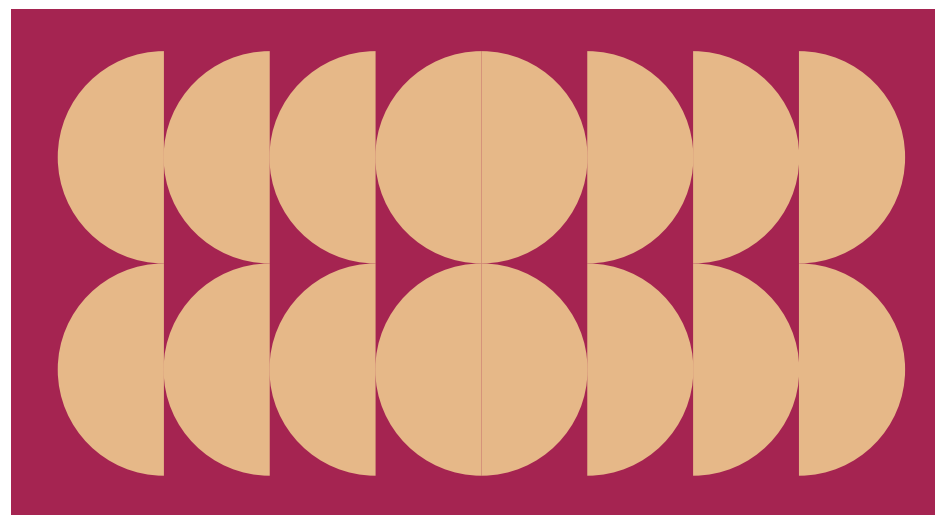
El proceso de producción y las características intrínsecas de la cepa de levadura favorece la implantación de Viniferm Direct sin la realización de la hidratación tradicional de las levaduras.



03. Clarificación natural de los vinos

P. 14

Desde Grupo Agrovin, con el objetivo de ampliar la gama de productos alternativos a las proteínas animales, se ha seleccionado un clarificante a base de proteína de levadura para el afinado de vinos.



04. Análisis nutricional de vinos

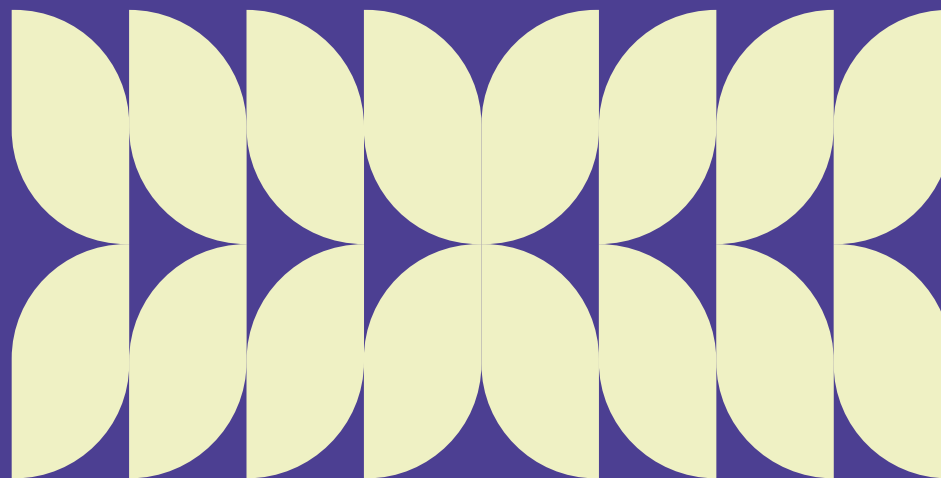
P. 16

El próximo 8 de diciembre de 2023, entra en vigor el nuevo Reglamento (UE) 2021/2117, modificando las normas de etiquetado de vinos y bebidas alcohólicas. A partir de ese momento, los productores estarán obligados a comunicar la lista de ingredientes y la declaración nutricional de todos los vinos producidos y etiquetados.

Desde nuestro Laboratorio hemos puesto a punto una metodología para el análisis de los valores nutricionales del vino, con el objetivo de ayudar a las bodegas a implementar el nuevo reglamento de manera sencilla.

01

Levaduras *No-Saccharomyces*



Durante la elaboración del vino hay una amplia diversidad de especies de microorganismos que van desarrollándose según la cambiante situación del medio. Centrándonos en la fase fermentativa las especies predominantes son las levaduras tanto del género *Saccharomyces* como *no-Saccharomyces*.

En los primeros estadios de la fermentación las poblaciones predominantes pertenecen a las *no-Saccharomyces*. Son las primeras en implantarse por una mejor adaptación a las condiciones del mosto. Tradicionalmente se ha trabajado con el objetivo de intentar inhibir el desarrollo de las poblaciones de *no-Saccharomyces* para así evitar desviaciones organolépticas.

En los últimos años, se ha visto que ciertas especies de *no-Saccharomyces* dan lugar a grandes mejoras en los vinos. En Grupo Agrovin hemos desarrollado nuestra gama de levaduras *no-Sacharomyces*, Viniferm NS, para poder acercar a las bodegas todos los beneficios que estas levaduras producen.

Dentro de esta gama de productos ofrecemos:

viniferm NS TD

Bioprotección y mejora sensorial

Incrementa el carácter varietal y presenta una elevada capacidad de bioprotección, gracias a su rápida implantación y bajo periodo de latencia.

viniferm NS CHANCE

Biotechnología frente al cambio climático

Elevado poder de acidificación, permite controlar el pH y aumenta la complejidad de los vinos.

Bioprotección y mejora sensorial

La expresión aromática varietal se halla ligada a la presencia de tioles varietales, más allá de las variedades denominadas tiólicas (Sauvignon Blanc, Verdejo), que contribuyen al carácter varietal en vinos de todas las variedades de uva tanto blancas como tintas.

Los tioles varietales 4MMP, 3MH y 3MHA (actualmente denominados 4MSP, 3SH y 3SHA) son aromas determinantes en vinos blancos y tintos, debido a que, a pesar de su escasa concentración en el vino, tienen un bajo umbral de percepción sensorial. En la uva, estos tioles existen conjugados con aminoácidos, en una forma no odorante. Viniferm NSTD es capaz de escindir estos precursores gracias a su actividad β -liasa y liberar los correspondientes tioles volátiles.

Además, debido a su rápida implantación y bajo periodo de latencia, Viniferm NSTD es considerada levadura con alta capacidad de bioprotección.

viniferm NSTD

Levadura no-Saccharomyces de la especie *Torulaspota delbrueckii* seleccionada por su elevada actividad β -liasa y su carácter bioprotector.

Beneficios enológicos



Potenciar el carácter varietal y la complejidad de los vinos



Reducir el grado alcohólico



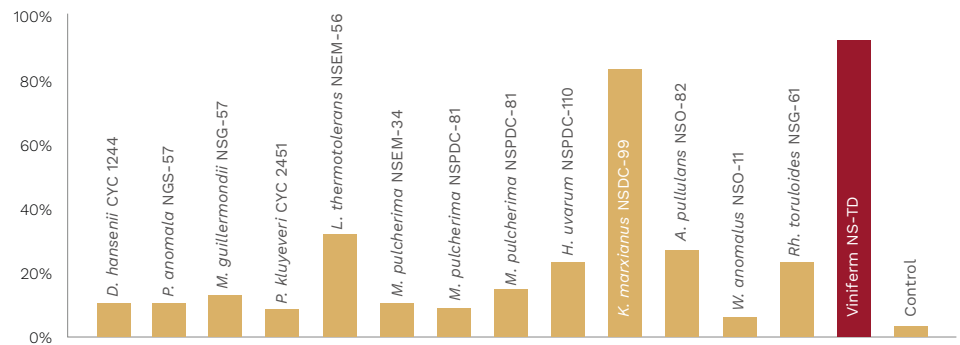
Reducir el riesgo de desviaciones organolépticas en los primeros estadios de fermentación, gracias a su carácter bioprotector



Mejorar las sensaciones táctiles de los vinos

Selección de Viniferm NSTD

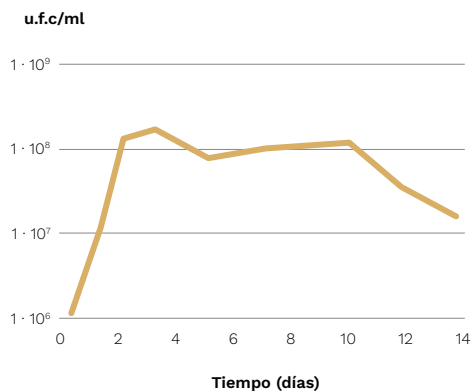
Tras el estudio de diferentes especies de cepas de levaduras *no-Saccharomyces*, desde el departamento técnico de Grupo Agrovín se identificó que *Torulaspota delbrueckii* y en particular la cepa de Viniferm NSTD presenta una elevada actividad β -liasa pero no fue seleccionada solo por esto, sino que además mejora las sensaciones táctiles de los vinos -por formación de glicerol y liberación de manoproteínas-, reduce el grado alcohólico de los vinos y produce cantidades significativamente menores de ácido acético que *S. cerevisiae*, debido a su capacidad de fermentar azúcares lentamente.



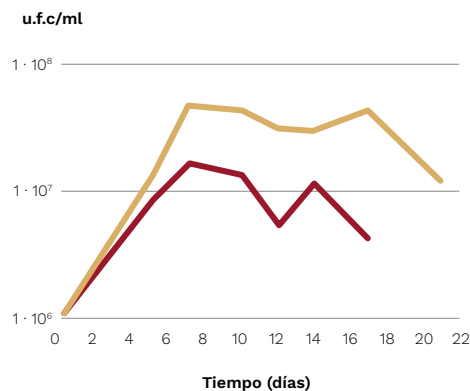
Actividad β -liasa de distintas levaduras *no-Saccharomyces*. Distintas cepas de la misma especie manifiestan diferente actividad enzimática β -liasa. Destaca la actividad β -liasa de la cepa de Viniferm NSTD.

Viniferm NSTD presenta un buen carácter bioprotector ya que tiene una elevada capacidad de implantación incluso a temperaturas bajas.

Fermentación espontánea



Viniferm NSTD



● Recuento total de levaduras ● Recuento total de *T. delbrueckii* NSTD

Comparativa de la población de levaduras en fermentaciones espontáneas frente al empleo de Viniferm NSTD

Se observa como Viniferm NSTD se implanta de forma rápida, evitando así la multiplicación de otras levaduras, gracias a su gran efecto bioprotector. Podemos ver como el tiempo de fermentación se alarga hasta los 22 días.

— Poder fermentativo
Medio (<12 %/°vol)

— Temperatura de trabajo
16-25°C

— Necesidades nutricionales
Media (nitrógeno orgánico)

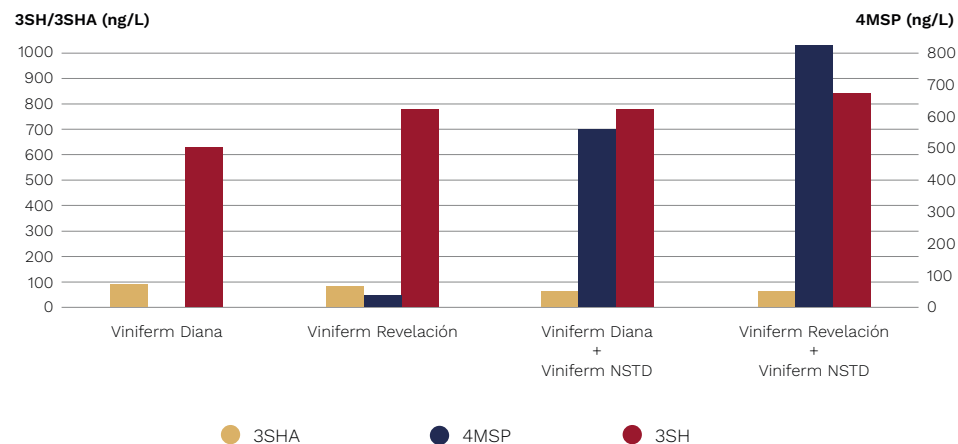
— Rendimiento alcohólico
Bajo

— Resistencia al sulfuroso
Moderada (<30 ppm)

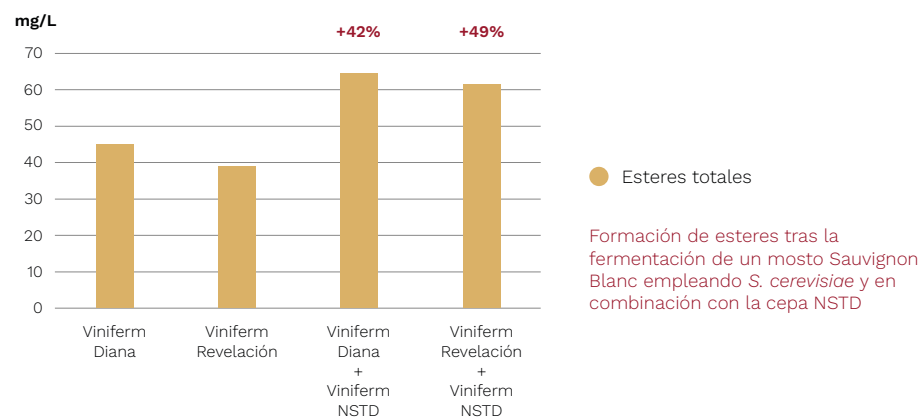
— Formación de acidez volátil
Muy baja

Resultados de Viniferm NSTD

Potenciar el carácter varietal y la complejidad

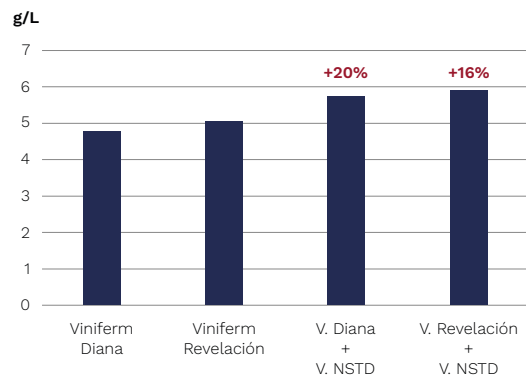


Concentración de tioles, 3MH y 4MMP (ng/L), tras la fermentación de un mosto Sauvignon Blanc empleando *S. cerevisiae* y en combinación con la cepa NSTD



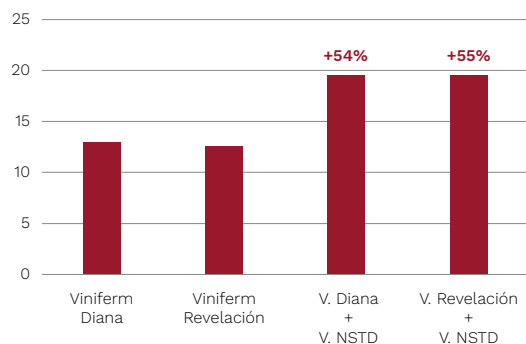
Formación de esteres tras la fermentación de un mosto Sauvignon Blanc empleando *S. cerevisiae* y en combinación con la cepa NSTD

Mejora de las sensaciones táctiles



● Glicerol

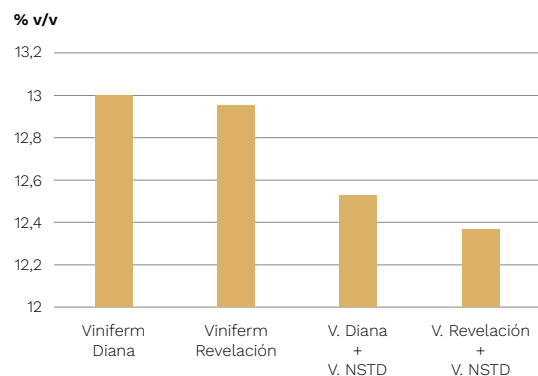
Formación de glicerol tras la fermentación de un mosto Sauvignon Blanc empleando *S. cerevisiae* y en combinación con la cepa NSTD



● Índice de etanol

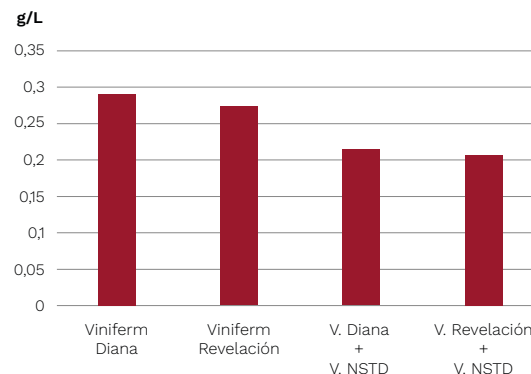
Índice de etanol (muestra la cantidad de taninos condensados con polisacáridos) tras la fermentación de un mosto sauvignon blanc empleando *S. cerevisiae* y en combinación con la cepa NSTD

Reducción del grado alcohólico y producción de ácido acético



● Alcohol

Grado alcohólico adquirido tras la fermentación de un mosto Sauvignon Blanc empleando *S. cerevisiae* y en combinación con la cepa NSTD



● Ácido acético

Ácido acético producido tras la fermentación de un mosto Sauvignon Blanc empleando *S. cerevisiae* y en combinación con la cepa NSTD

Conclusiones

El empleo de Viniferm NS TD durante la elaboración, no solo da lugar a vinos más complejos con fuerte carácter varietal, sino que Viniferm NS TD ejercerá un importante carácter bioprotector que reducirá el riesgo de desviaciones organolépticas durante la fermentación.



Modo de empleo

Empleo de Viniferm NSTD con carácter bioprotector

Aplicar espolvoreando en tolva a dosis: **20-30g/hl.**

Empleo de Viniferm NSTD para mejorar sensorial en fermentaciones a temperaturas inferiores 18°C

Aplicar en depósito tras rehidratación a dosis de **20-30g/hl.** Inocular *Sacharomyces cerevisiae* en coinoculación.

Empleo de Viniferm NSTD para mejorar sensorial en fermentaciones a temperaturas superiores a 18°C

Aplicar en depósito tras rehidratación a dosis de **20-30g/hl.** Inocular *Sacharomyces cerevisiae* cuando el mosto haya alcanzado alrededor de 4° Alc.

Biotecnología frente al cambio climático

Grupo Agrovin ha desarrollado una nueva estrategia, natural, sostenible y ecológica, para intentar combatir el incremento de pH de los vinos causado por el cambio climático. *Lachancea thermotolerans* es una levadura *no-Saccharomyces* de elevado interés enológico debido a su capacidad de producción de ácido láctico, permite controlar el pH del vino/mosto, incremento además la complejidad de los vinos por la producción de cantidades relevantes de glicerol y 2-fenil-etanol.

viniferm NS CHANCE

Levadura *no-Saccharomyces* de la especie *Lachancea thermotolerans* seleccionada por su elevada capacidad síntesis de ácido láctico. Viniferm NS CHANCE nace tras varios años de investigación junto con la Universidad Complutense de Madrid en el marco del proyecto de investigación LOWpHWINE.



Beneficios enológicos



Elevado poder de acidificación



Favorece la suavidad, formación de glicerol



Incremento de la complejidad del vino



Baja producción de acidez volátil

Selección de Viniferm NS CHANCE

Cepas de *Lachancea thermotolerans*

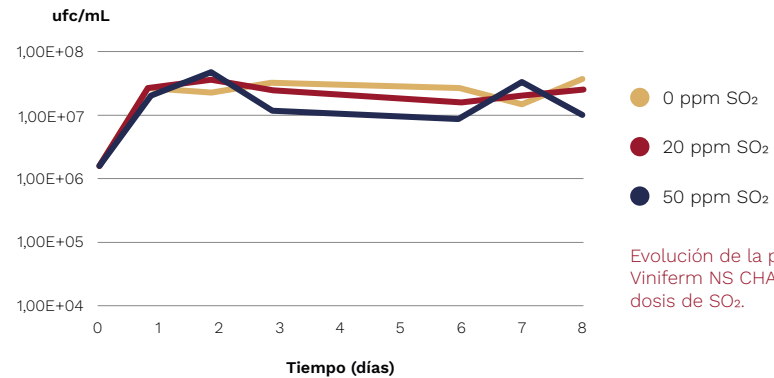
Para la selección de Viniferm NS CHANCE se estudiaron más de 30 cepas distintas con el objetivo de seleccionar aquella que presente un gran poder de acidificación y una buena aptitud para la vinificación.

Condiciones fermentativas

Se realizaron fermentaciones en mostos blancos y tintos con diferentes GAP y a diferentes temperaturas (14, 18, 22°C).

Criterios de selección

- Rápida y buena implantación.
- Elevada producción de ácido láctico.
- Baja formación de acidez volátil.
- Resistencia al sulfuroso.



Evolución de la población de Viniferm NS CHANCE a diferentes dosis de SO₂.

— **Poder fermentativo**
Medio (<10 %/%vol)

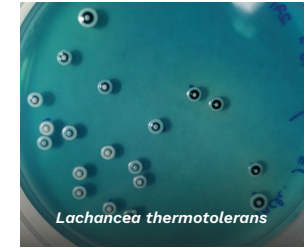
— **Rendimiento alcohólico**
Bajo

— **Temperatura de trabajo**
16-25°C

— **Resistencia al sulfuroso**
Moderada (<30 ppm)

— **Necesidades nutricionales**
Media (nitrógeno orgánico)

— **Formación de acidez volátil**
Baja



Lachancea thermotolerans



Otras levaduras

Crecimiento de las colonias de *Lachancea* en medio YMA-verde de bromocresol

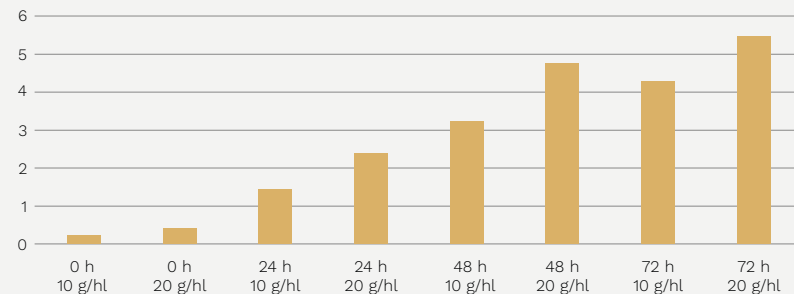


Modo de empleo

La especie *Lachancea thermotolerans* presenta un poder fermentativo moderado, de forma que en la elaboración de vinos con esta levadura, se deberá realizar una fermentación secuencial con *Saccharomyces cerevisiae*.

La dosis de inóculo de Viniferm NS CHANCE y el momento de adición de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* serán fundamentales en la formación del ácido láctico.

Ácido láctico (g/L)



Contenido en ácido láctico en vinos obtenidos con distintas dosis de adición de Viniferm NS CHANCE e inoculación de *S. cerevisiae* a distintos tiempos. En la gráfica se indica el momento en el que se inocula la levadura *Saccharomyces cerevisiae*

Producción de ácido láctico	Dosis de Viniferm NS CHANCE	Momento de inoculación de <i>S. Cerevisiae</i>
0 - 1,5 g/l	10 g/hl	24 horas
1,5 - 3 g/l	20 g/hl	24 horas

*Concentraciones de ácido láctico superiores a 2 g/l pueden inhibir la fermentación maloláctica.

Resultados de Viniferm NS CHANCE

Ensayo comparativo de la fermentación secuencial con Viniferm NS CHANCE y *Saccharomyces cerevisiae* de la gama Viniferm frente a un testigo fermentado solo con *Saccharomyces cerevisiae* de la gama Viniferm.

	Testigo	Inoculación con <i>S. Cerevisiae</i> (24 horas)	
		10g/hl	20g/hl
Dosis Viniferm NS CHANCE	-		
% v/v	13	12,87	12,77
Acetaldehído (g/l)	36	33	23
Glicerol (g/l)	6,88	7,73	7,88
SO₂ libre (mg/l)	3	2	3
SO₂ total (mg/l)	28	23	18
pH	3,37	3,24	3,19
Acidez total (g/l)	6,62	7,33	7,78
G+F (g/l)	0,25	0,31	0,17
Láctico (g/L)	0,59	1,38	2,68
Acético (g/L)	0,36	0,32	0,30

Conclusiones

El uso de Viniferm NS CHANCE permite resolver el problema de pérdida de acidez en los vinos, generado por el cambio climático. Favorece la elaboración de vinos más longevos, complejos y untuosos, gracias a la formación de glicerol.

02

Levadura de adición directa



viniform *Direct*

Viniform Direct es una levadura de rápida implantación con marcado **perfil varietal**. Su elevada cesión de polisacáridos **permite mejorar la suavidad en boca** en aquellos vinos estructurados con elevado componente polifenólico.

También permite **reequilibrar** aquellas elaboraciones procedentes de **uva con menor equilibrio madurativo**.

Características / Beneficios enológicos

- Levadura de Adición Directa.
- Elevado grosor de la membrana fosfolípida.
- Fase corta de latencia.
- Alta resistencia al estrés osmótico.
- Baja producción de acidez volátil.
- Elevado rango de temperaturas de trabajo (16-28°C).
- Persistencia varietal.
- Tolerancia al etanol 15%.

Ventajas de las soluciones de adición directa Agrovin



Aplicación directa en el mosto



Ahorro energético y de consumo de agua



Simplifica las operaciones en bodega



Ahorro de tiempo



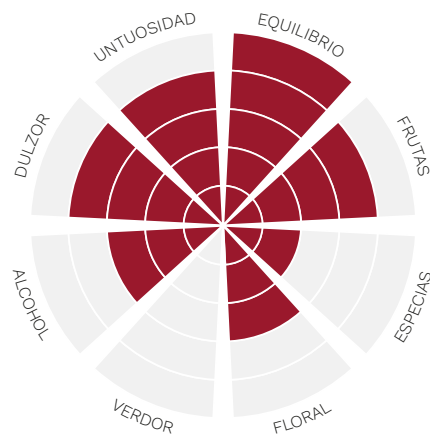
Facilidad de uso



Seguridad en la aplicación

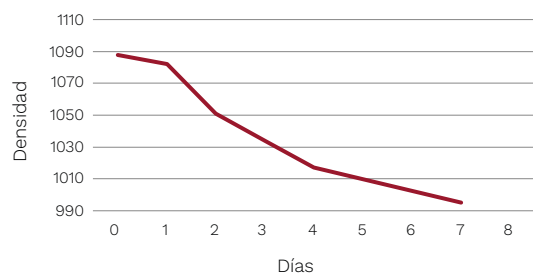
Perfil organoléptico

Adecuada para vinos tintos en los que se quiera potenciar el perfil varietal.



Cinética fermentativa

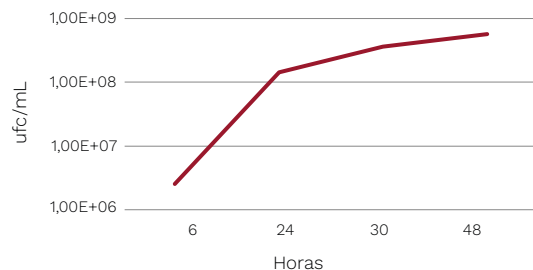
La implantación de Viniferm Direct es del 100% en la determinación realizada por debajo de densidad 1040.



Estudio sobre un mosto tras adición de Viniferm Direct a una temperatura de 20°C.

Población de levaduras

Se alcanzan poblaciones de levaduras óptimas para realizar la fermentación.



Estudio sobre un mosto tras adición de Viniferm Direct a una temperatura de 20°C.



Modo de empleo

01 Espolvorear la levadura a dosis de 30 g/hl

- a- Sobre el sombrero del depósito durante un remontado.
- b- Sobre un fracción de mosto e incorporar al depósito (20').

02 Realizar un remontado abierto durante 20-30' para permitir su homogeneización

03 Realizar un protocolo nutricional adecuado

NFA < 180 mg/l → Ajustar NFA a valores de 180 mg/l con *Actimax Varietal* o *Actimax Natura* durante la adición de *Viniferm Direct*.

NFA ≥ 180 mg/l → Añadir 30 g/hl de *Actimax Regrowth* tras 48 h de adición de *Viniferm Direct*.

Mejores resultados combinado con:

Actimax *Regrowth*

Seguridad y viabilidad durante la multiplicación de levaduras

Nutriente complejo que combina fuentes de nitrógeno con factores de crecimiento y quitosano fúngico para reducir las poblaciones de microorganismos contaminantes.



03

Clarificación natural de los vinos



En los últimos años, la tendencia del mercado se ha desmarcado hacia el empleo de soluciones enológicas sostenibles y naturales. En el caso de los clarificantes enológicos, se han desarrollado diferentes alternativas para reducir el empleo de proteínas procedentes del reino animal, en consecuencia se desarrollan clarificantes procedentes de guisante y patata.

Desde Grupo Agrovin, con el objetivo de ampliar la gama de productos alternativos a las proteínas animales se ha seleccionado un clarificante a base de proteína de levadura para el afinado de vinos.

Clarifine Proyeast

Clarifine ProYeast es un clarificante a base de **extracto proteico de levaduras** *Saccharomyces cerevisiae*. Su respetuoso proceso de extracción permite obtener una proteína de levadura, con un peso molecular superior a los 15 kDa y con una excelente capacidad de encolado idónea para clarificaciones sutiles de vinos blancos, rosados y tintos.

Beneficios enológicos



Promueve la eliminación de polifenoles oxidados y oxidables, protegiendo al vino de la oxidación evitando el pardeamiento y la pérdida aromática.



Afinado respetuoso, elimina aquellos taninos más astringentes, mejorando la untuosidad y respetando la estructura del vino.



Mejora de las características sensoriales, tras la clarificación con Clarifine ProYeast se obtienen vinos con mayor franqueza aromática.

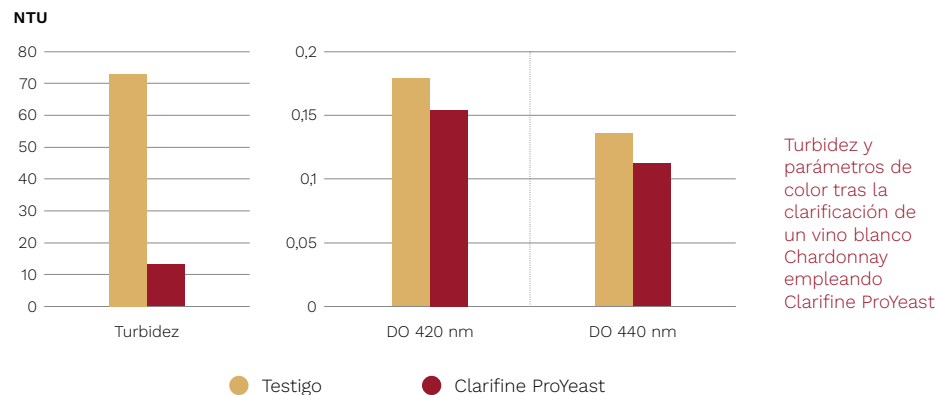


Su excelente capacidad de encolado, favorece la limpieza de los vinos incrementando también su brillantez.

Clarificaciones respetuosas

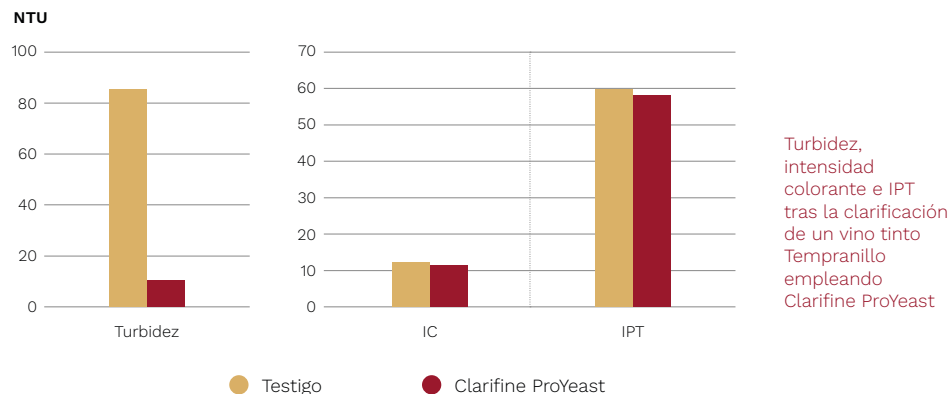
Resultados en vino blanco

El empleo de Clarifine ProYeast en clarificación de vino blanco da lugar a vinos limpios, brillantes y con mejores parámetros de color (DO 420 nm y DO 440 nm).



Resultados en vino tinto

Clarifine ProYeast es un agente clarificante muy respetuoso gracias a su elevada selectividad. En la clarificación de vinos tintos ProYeast provoca una rápida limpieza respetando el color (IC) y estructura de los mismos (IPT) solo eliminando aquellos taninos más astringentes.



Dosis y modo de empleo

01 Diluir la cantidad necesaria de Clarifine ProYeast en agua en relación 1:10 y homogeneizar

02 Una vez disuelto, incorporar al volumen total y homogeneizar mediante remontado

*En vinos blancos y rosados, para mejorar la floculación es recomendable la adición de coadyuvantes de clarificación como bentonita, sol de sílice o tanino.

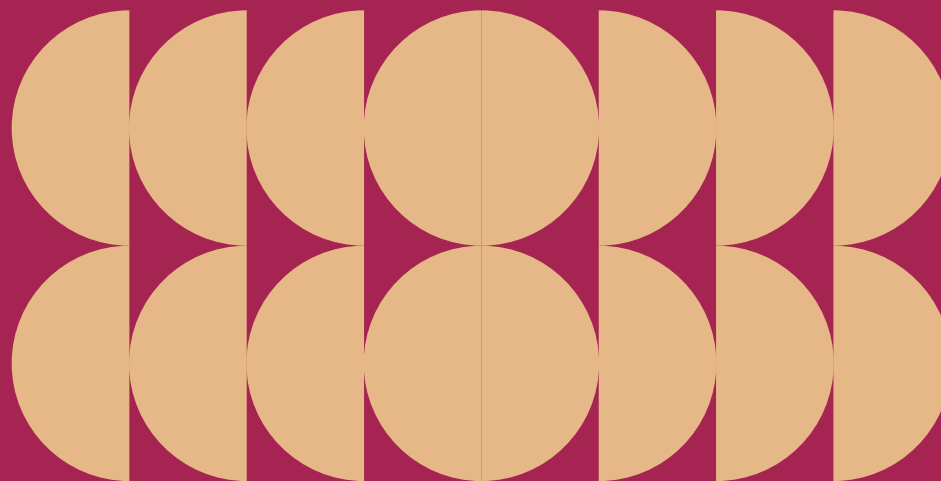
Conclusiones

Clarifine ProYeast es una proteína ecológica, vegana y libre de alérgenos, idónea para su aplicación en la clarificación sutil de vinos blancos, rosados y tintos. Por su elevada selectividad respeta al máximo las características organolépticas del vino.



04

Nueva normativa para el etiquetado del vino



El Reglamento (UE) 2021/2117, del 2 de diciembre de 2021, modifica las normas de etiquetado de vinos y bebidas alcohólicas y **obliga a comunicar la lista de ingredientes y la declaración nutricional** de todos los vinos producidos y etiquetados **después del 8 de diciembre de 2023**.

* Aplicable a todos los vinos comercializados en la UE.

La filosofía de Grupo Agrovin es la de acompañar a las bodegas durante todo el proceso de elaboración de sus vinos, por ello hemos puesto a punto la metodología para el análisis de los valores nutricionales del vino, ayudando de esta forma a las bodegas a implementar el nuevo reglamento de manera sencilla.

Nuestra metodología está basada en las recomendaciones de la OIV y en la reglamentación vigente europea.

Entre los servicios que ofrecemos para cumplir con la nueva normativa se incluyen:

- **Análisis de la composición del vino:** realizamos análisis químicos para determinar la cantidad de alcohol, azúcares, ácido tartárico, ácido málico, ácido acético y otros compuestos presentes en el vino.
- **Análisis de la presencia de alérgenos:** realizamos análisis para detectar la presencia de sulfitos, gluten y otros alérgenos en el vino.
- **Análisis de la información nutricional:** realizamos análisis para determinar la cantidad de calorías, carbohidratos, grasas y proteínas presentes en el vino.

Además de estos servicios, también ofrecemos asesoramiento técnico y soporte para ayudar a nuestros clientes a cumplir con las nuevas regulaciones y garantizar que sus etiquetas cumplan con los requisitos legales.

No dude en ponerse en contacto con nosotros para obtener más información sobre cómo podemos ayudarlo a cumplir con la nueva normativa de etiquetado del vino.

Pack análisis Nutricional

Parámetro	Metodología
Valor energético (kcal/100 ml)	Cálculo
Grasas (g/100 ml)	Gravimetría
Ácidos grasos saturados (g/100 ml)	Cromatografía
Hidratos de carbono (g/100 ml)	Cálculo
Azúcares totales (g/100 ml)	Enzimática
Proteínas (g/100 ml)	Kjeldahl
Sal (g/100 ml)	Espectroscopía atómica

Calidad y precisión en analítica enológica

En Agrovin contamos con el laboratorio enológico más grande de España, con más de 500 m², en el que ofrecemos una amplia gama de servicios de alta calidad y precisión a nuestros clientes del sector vitivinícola, desde bodegas y cooperativas hasta pequeños productores.

Más de 40 años y más de 35.000 analíticas al año, siempre adaptados a las necesidades de cada bodega.

- Última tecnología y equipamiento.
- Máximo control de calidad.
- Técnicas y determinaciones al servicio de la innovación en el desarrollo de nuevos productos.
- Resultado de gran exactitud y precisión.



Experiencia y conocimiento técnico

Contamos con un equipo altamente capacitado y con una amplia experiencia en análisis enológicos. Nuestro personal está compuesto por enólogos, químicos y microbiólogos especializados en el sector vitivinícola.



Tecnología de vanguardia

Contamos con equipos de última generación para garantizar la calidad y precisión de nuestros análisis. Nuestra tecnología incluye espectroscopía infrarroja, cromatografía líquida y de gases, y análisis sensoriales.



Adaptabilidad y flexibilidad

Ofrecemos una amplia variedad de servicios de análisis enológicos, adaptados a las necesidades específicas de nuestros clientes. Podemos realizar análisis de uvas, mostos y vinos, así como análisis de control de calidad y evaluaciones sensoriales.



Compromiso con la satisfacción del cliente

Nos esforzamos por satisfacer las necesidades de nuestros clientes y ofrecer soluciones personalizadas para cada uno de ellos. Nos enfocamos en la calidad del vino y en brindar asesoramiento técnico para mejorar el proceso de producción de nuestros clientes.



Laboratorio



✉ laboratorio@agrovin.com

☎ +34 926 55 02 00 - Ext. 1147

Notas

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

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, 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. +351 934 441 352
portugalnorte@agrovin.com
Centro-Sur
Tel. +351 934 554 813
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**

