agrovin

NOVETATS VEREMA 2023

agrovin

“Des d'Agrovin treballem per oferir les millors solucions que s’ajustin a les necessitats dels cellers i els enòlegs tenint en compte les últimes tendències i els avenços del sector”.

Grup Agrovin. Fa més de 65 anys que estem amb tú

1957
Origen:
Alcázar de San Juan

1963
1ª Expansió
nacional a Lleó

1974
Delegacions: Catalunya,
Andalusia, Llevant
i La Rioja

1978
Creació d'un
laboratori propi

1985
Comencen les
exportacions a Portugal

1992
Exportacions a
França i Argentina

1995
Desenvolupa el seu
primer producte
de Biotecnologia

1999
Primera empresa del
sector en aconseguir
l'ISO 9001

2002
Desenvolupament
i patent del
sistema DosiOx

2004
Expansió
internacional:
Delegació a França

2005
Participació en el
projecte Demeter
(I+D+I)

2007
Ampliació de la seu
central d'Argrovin

2008
Expansió
internacional:
Delegació a Romania

2009
Desenvolupament i
patent del sistema
Oxi_Out

2012
Expansió
internacional:
Delegació a Itàlia

2013
Distribuïdors a Argentina,
Xile i Uruguai

2014
Certificació de
l'ENAC per al
seu laboratori

2015
Aplicació d'Ultrasons
en vinificació

2016
Expansió
internacional:
Delegació als EUA

2018
Certificat de Seguretat
Alimentaria
FSSC 22000

Technology

36 Patents a nivell nacional i internacional

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

Laboratori

35.000 Anàlisis enològics anuals

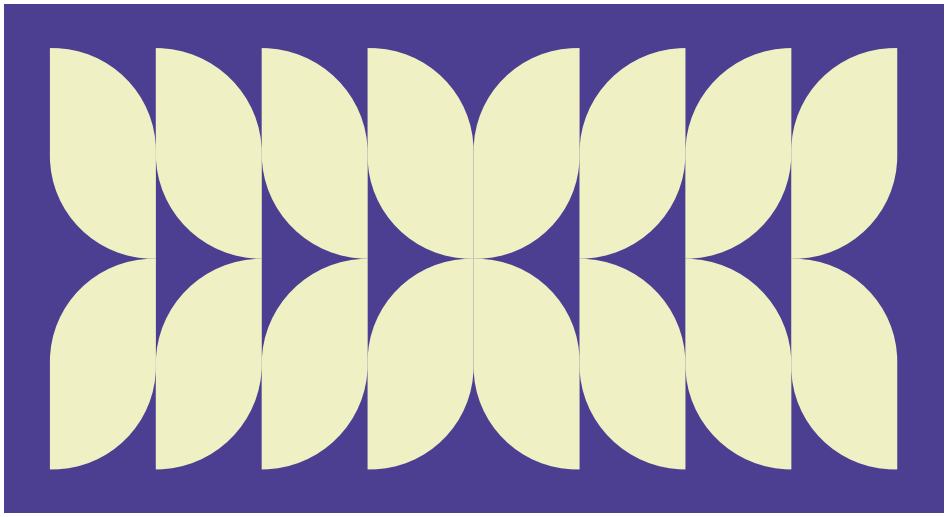
+5.800 Botelles de vi analitzades

I+D+I

33 Projectes d'investigació en 18 anys

+35 m€ Invertits en els projectes

Contingut



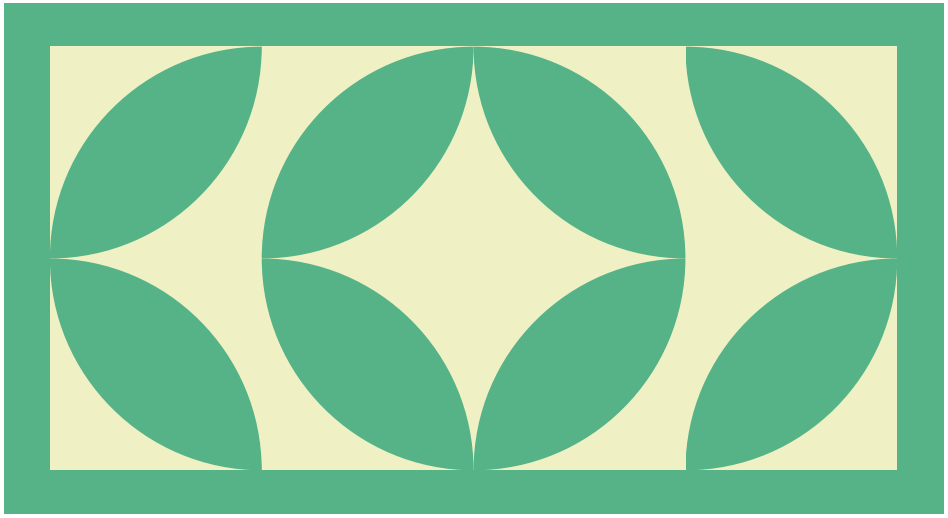
01. Llevats *No-Saccharomyces* P. 6

En els últims anys, s'ha observat que algunes espècies de *no-Saccharomyces* proporcionen moltes millores als vins. Al Grup Agrovin hem desenvolupat la nostra gamma de llevats *no-Sacharomyces,* Viniferm NS, per acostar als cellers tots els beneficis que produeixen aquests llevats.

02. Llevat d'addició directa P. 12

El Viniferm Direct és un llevat específicament seleccionat per tenir una fàcil aplicació al celler i una bona capacitat per adaptar-se a les condicions limitants del most.

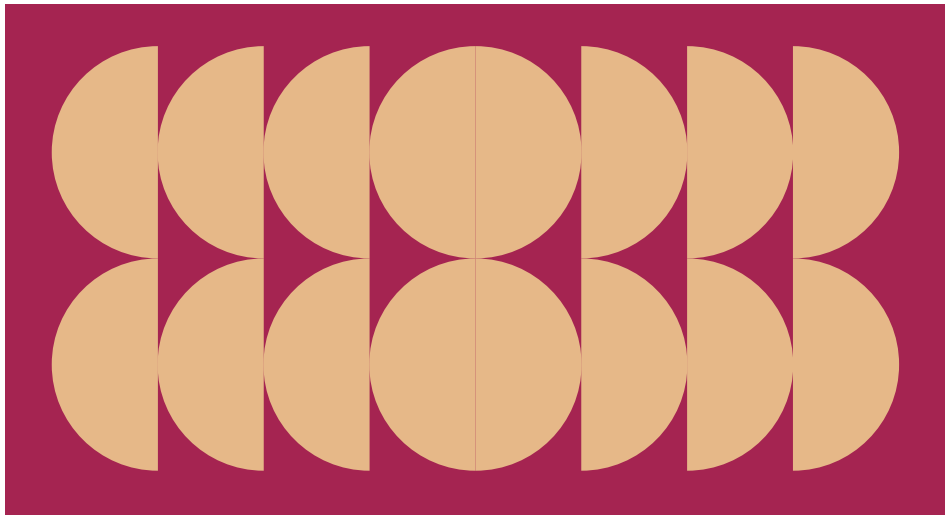
El procés de producció i les característiques intrínseques del cep de llevat afavoreix la implantació del Viniferm Direct sense haver de fer la hidratació tradicional dels llevats.



03. Clarificació natural dels vins

P. 14

Des del Grup Agrovin, amb l'objectiu d'ampliar la gamma de productes alternatius a les proteïnes animals, hem seleccionat un clarificant a base de proteïna de llevat per afinar vins.



04. Anàlisi nutricional de vins

P. 16

El proper 8 de desembre del 2023, entra en vigor el nou Reglament (UE) 2021/2117 que modifica la normativa d'etiquetatge de vins i begudes alcohòliques. A partir d'aquest moment, els productors hauran d'informar sobre la llista d'ingredients i la informació nutricional de tots els vins produïts i etiquetats.

Des del nostre Laboratori hem preparat una metodologia per analitzar els valors nutricionals del vi per tal d'ajudar als cellers a implementar el nou reglament de manera senzilla.

01

Llevats *No-Saccharomyces*

Durant l'elaboració del vi hi ha una gran diversitat d'espècies de microorganismes que es desenvolupen segons la situació canviant del mitjà. Si ens centrem en la fase fermentativa, les espècies predominants són els llevats tant del gènere *Saccharomyces* com *no-Saccharomyces.*

En els primers estadis de la fermentació les poblacions predominants pertanyen a les *no-Saccharomyces*. Són les primeres a implantar-se per adaptar-se millor a les condicions del most. Tradicionalment s'ha treballat amb l'objectiu d'intentar inhibir el desenvolupament de les poblacions de *no-Saccharomyces* i d'aquesta manera evitar desviacions organolèptiques.

En els últims anys, s'ha observat que algunes espècies de *no-Saccharomyces* proporcionen moltes millores als vins. Al Grup Agrovin hem desenvolupat la nostra gamma de llevats *no-Sacharomyces,* Viniferm NS, per acostar als cellers tots els beneficis que produeixen aquests llevats.

Dins d'aquesta gamma de productes oferim:

viniferm NS TD

Bioprotecció i millora sensorial

Augmenta el caràcter varietal i presenta una gran capacitat de bioprotecció gràcies a la seva ràpida implantació i al període de latència baix.

viniferm NS CHANCE

Biotecnologia davant del canvi climàtic

Un gran poder d'acidificació que permet controlar el pH i augmenta la complexitat dels vins.

Bioprotecció i millora sensorial

L'expressió aromàtica varietal està lligada a la presència de tiols varietals, a més de les varietats anomenades tiòliques (Sauvignon Blanc, Verdejo) que contribueixen a proporcionar el caràcter varietal en vins de totes les varietats de raïm (tant blanques com negres).

Els tiols varietals 4MMP, 3MH i 3MHA (actualment anomenats 4MSP, 3SH i 3SHA) són aromes determinants en vins blancs i negres, ja que, tot i que tenen una poca concentració en el vi, tenen un baix llindar de percepció sensorial. Al raïm, aquests tiols existeixen conjugats amb aminoàcids, d'una manera no odorant. El Viniferm NSTD pot escindir aquests precursors gràcies a la seva activitat β-liasa i alliberar els tiols volàtils corresponents.

A més, degut a seva ràpida implantació i al baix període de latència, el Viniferm NSTD és considerat un llevat amb gran capacitat de bioprotecció.

viniferm NSTD

Llevat no-*Saccharomyces* de l'espècie *Torulaspora delbrueckii* seleccionat per la seva gran activitat β-liasa i el seu caràcter bioprotector.

Beneficis enològics

Potenciar el caràcter varietal i la complexitat dels vins

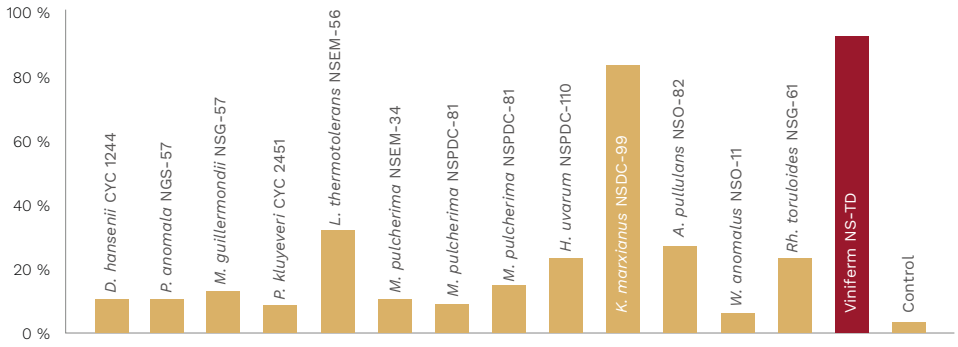
Reduir el grau alcohòlic

Reduir el risc de desviacions organolèptiques durant els primers estadis de fermentació, gràcies al seu caràcter bioprotector

Millorar les sensacions tàctils dels vins

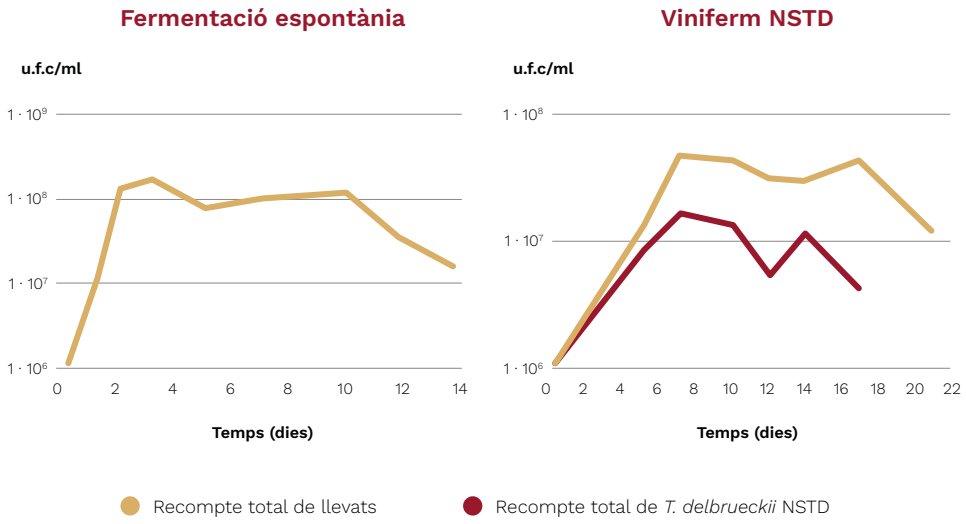
Selecció del Viniferm NSTD

Després d'haver estudiat diferents espècies de ceps de llevats *no-Saccharomyces,* des del departament tècnic de Grup Agrovin es va identificar que el *Torulaspora delbrueckii*, i en particular el cep de Viniferm NSTD, presenta una gran activitat β-liasa però no va ser seleccionat només per això, també millora les sensacions tàctils dels vins (per formació de glicerol i alliberament de manoproteïnes), redueix el grau alcohòlic dels vins i produeix quantitats significativament menors d'àcid acètic que el *S. cerevisiae,* degut a la seva capacitat de fermentar sucres lentament.



Activitat β-liasa de diferents llevats *no-Saccharomyces.* Diferents ceps de la mateixa espècie manifesten una activitat enzimàtica β-liasa diferent. Destaca l'activitat β-liasa del cep del Viniferm NSTD.

El Viniferm NSTD presenta un bon caràcter bioprotector ja que té una gran capacitat d'implantació fins i tot a temperatures baixes.



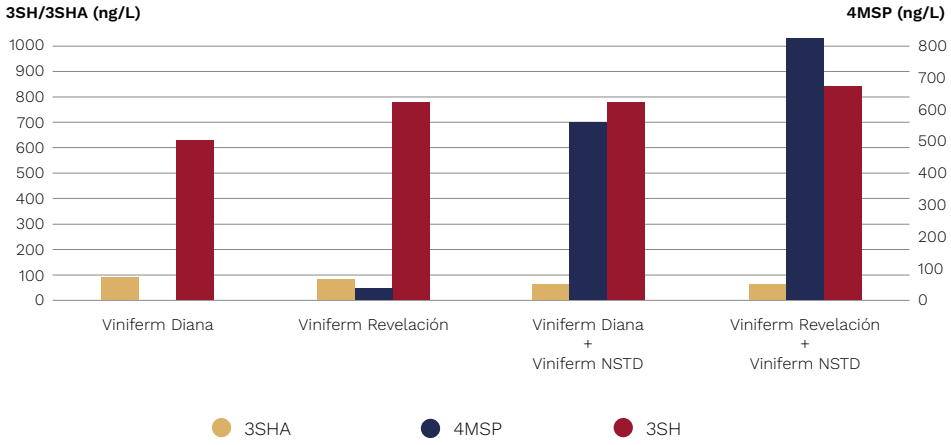
Comparativa de la població de llevats en fermentacions espontànies davant de la utilització del Viniferm NSTD

Podem observar que el Viniferm NSTD s'implanta ràpidament, evitant així que proliferin altres llevats gràcies al seu gran efecte bioprotector. Observem que el temps de fermentació s'allarga fins a 22 dies.

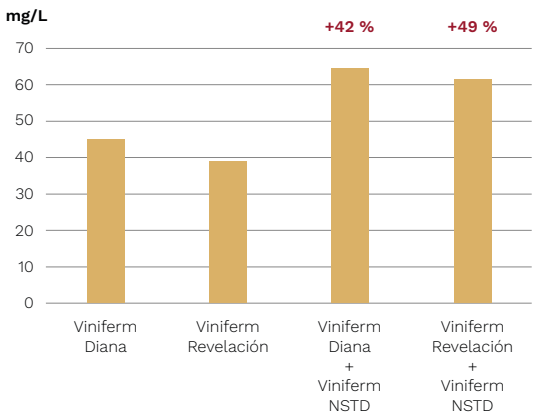
- **Poder fermentatiu**
  Mitjà (<12 %/%vol)
- **Temperatura de treball**
  16-25 °C
- **Necessitats nutricionals**
  Mitjana (nitrogen orgànic)
- **Rendiment alcohòlic**
  Baix
- **Resistència al sulfurós**
  Moderada (<30 ppm)
- **Formació d'acidesa volàtil**
  Molt baixa

Resultats del Viniferm NSTD

Potenciar el caràcter varietal i la complexitat

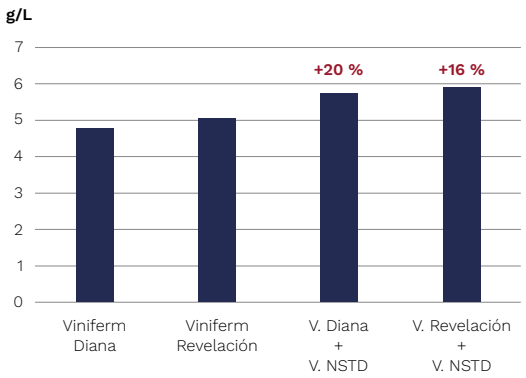


Concentració de tiols, 3MH i 4MMP (ng/L), després de la fermentació d'un most Sauvignon Blanc fent servir *S. cerevisiae* combinat amb el cep NSTD



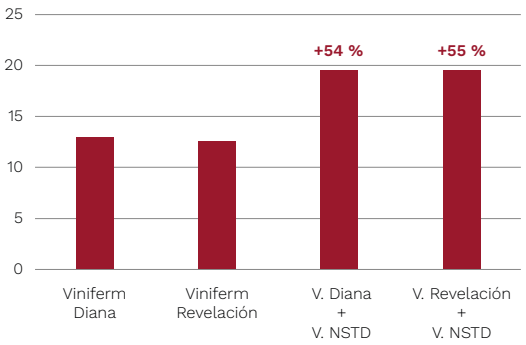
Formació d'esters després de fermentar un most Sauvignon Blanc fent servir *S. cerevisiae* en combinació amb el cep NSTD

Millora de les sensacions tàctils



Glicerol

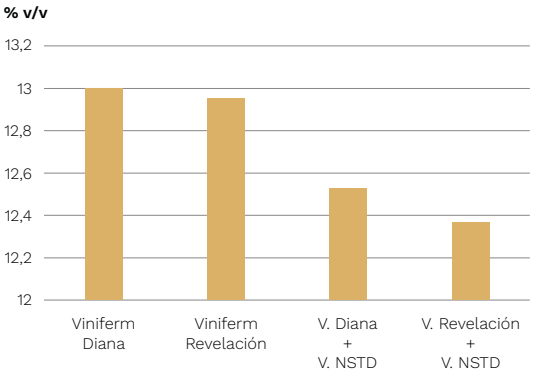
Formació de glicerol després de fermentar un most Sauvignon Blanc fent servir *S. cerevisiae* en combinació amb el cep NSTD



Índex d'etanol

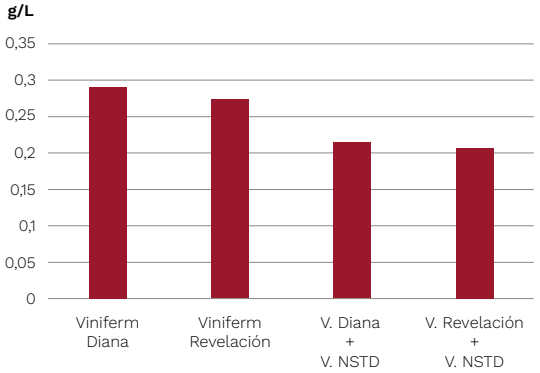
Índex d'etanol (mostra la quantitat de tanins condensats amb polisacàrids) després de fermentar un most sauvignon blanc fent servir *S. cerevisiae* en combinació amb el cep NSTD

Reducció del grau alcohòlic i producció d'àcid acètic



Alcohol

Grau alcohòlic que s'ha adquirit després de la fermentació d'un most Sauvignon Blanc fent servir *S. cerevisiae* en combinació amb el cep NSTD



Àcid acètic

Àcid acètic produït després de la fermentació d'un most Sauvignon Blanc fent servir *S. cerevisiae* en combinació amb el cep NSTD

Conclusions

Fer servir Viniferm NSTD durant el procés d'elaboració fa que els vins siguin més complexos amb un fort caràcter varietal. A més el Viniferm NSTD exerceix un important caràcter bioprotector que redueix el risc de desviacions organolèptiques durant la fermentació.

Utilització

Utilització de Viniferm NSTD amb caràcter biprotector

L'aplicació és empolvorant en tremuja a dosis: **20-30g/hl.**

Utilització de Viniferm NSTD per millorar sensorialment en fermentacions a temperatures inferiors 18 °C

Aplicar en dipòsit després de la rehidratació a dosis de **20-30g/hl.** Inocular *Sacharomyces cerevisae* en coinoculació.

Utilització de Viniferm NSTD per millorar sensorial en fermentacions a temperatures superiors a 18 °C

Aplicar en dipòsit després de la rehidratació a dosis de **20-30g/hl.** Inocular *Sacharomyces cerevisae* quan el most hagi aconseguit al voltant de 4º Alc.

Biotecnologia davant del canvi climàtic

El Grup Agrovin ha desenvolupat una nova estratègia, natural, sostenible i ecològica per intentar combatre l'augment de pH dels vins provocat pel canvi climàtic. El *Lachancea thermotolerans* és un llevat *no-Saccharomyces* que té un gran interès enològic degut a la seva capacitat de producció d'àcid làctic, permet controlar el pH del vi/most, augmentant a més a més la complexitat dels vins per produir quantitats rellevants de glicerol i 2-fenil-etanol.

viniferm NS CHANCE

Llevat no-*Saccharomyces* de l'espècie *Lachancea thermotolerans* seleccionada per la seva elevada capacitat de síntesi d'àcid làctic. Viniferm NS CHANCE neix després de diversos anys de recerca juntament amb la Universitat Complutense de Madrid dins del projecte de recerca LOWpHWINE.

LOWpHWINE

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID

MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
Una manera de hacer Europa

Beneficis enològics

Poder d'acidificació elevat

Afavoreix la suavitat, formació de glicerol

Augment de la complexitat del vi

Baixa producció d'acidesa volàtil

Selecció de Viniferm NS CHANCE

Ceps de *Lachancea thermotolerans*

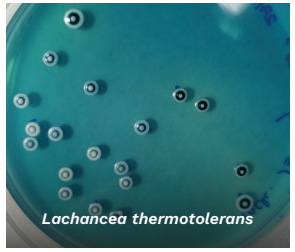
Per a la selecció de Viniferm NS CHANCE es van estudiar més de 30 ceps diferents amb l'objectiu de seleccionar el que presenti un poder d'acidificació més gran i que tingui una bona aptitud per a la vinificació.

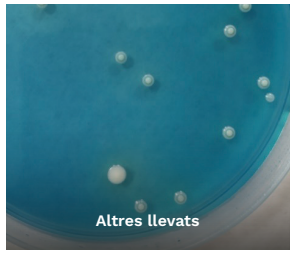
Condicions fermentatives

Es van fer fermentacions en mosts blancs i negres amb diferents GAP i a diferents temperatures (14, 18, 22 °C).

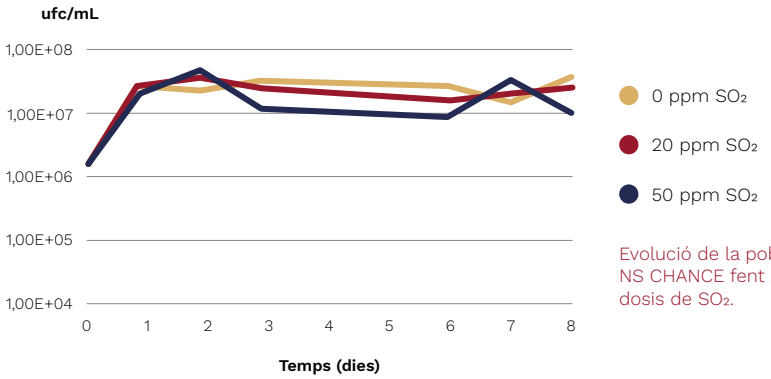
Criteris de selecció

- Implantació ràpida i bona.
- Elevada producció d'àcid làctic.
- Baixa formació d'acidesa volàtil.
- Resistència al sulfurós.





Creixement de les colònies de *Lachancea* en mitjà YMA-verd de bromocresol



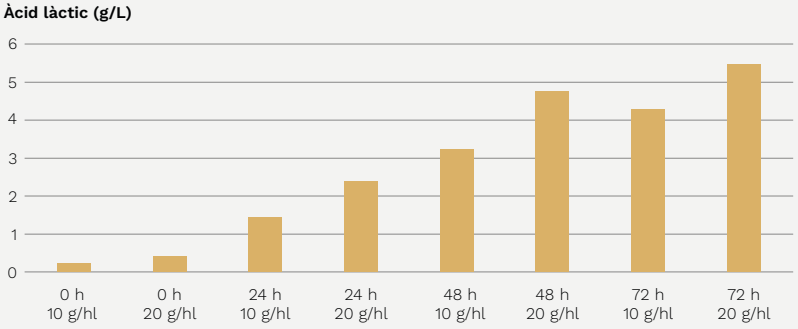
Evolució de la població de Viniferm NS CHANCE fent servir diferents dosis de SO_2.

- **Poder fermentatiu**
  Mitjà (<10 %/%vol)
- **Temperatura de treball**
  16-25 °C
- **Necessitats nutricionals**
  Mitjana (nitrogen orgànic)
- **Rendiment alcohòlic**
  Baix
- **Resistència al sulfurós**
  Moderada (<30 ppm)
- **Formació d'acidesa volàtil**
  Baixa

Utilització

L'espècie *Lachancea thermotolerans* té un poder fermentatiu moderat, així que en l'elaboració de vins amb aquest llevat s'haurà de fer una fermentació seqüencial amb *Saccharomyces cerevisiae* .

La dosi d'inòcul de Viniferm NS CHANCE i el moment d'afegir el llevat *Saccharomyces cerevisiae* seran elements fonamentals en la formació d'àcid làctic.



Contingut en àcid làctic en vins obtinguts afegint dosis de Viniferm NS CHANCE diferents i inoculació de*S. cerevisiae* en diferents moments. Al gràfic s'indica el moment en què s'inocula el llevat *Saccharomyces cerevisiae*

Producció d'àcid làctic	Dosi de Viniferm NS CHANCE	Moment d'inoculació de *S. Cerevisiae*
0 - 1,5 g/l	10 g/hl	24 hores
1,5 - 3 g/l	20 g/hl	24 hores

*Concentracions d'àcid làctic superiors a 2 g/l poden inhibir la fermentació malolàctica.

Resultats de Viniferm NS CHANCE

Assaig comparatiu de la fermentació seqüencial amb Viniferm NS CHANCE i *Saccharomyces cerevisiae* de la gamma Viniferm davant d'un testimoni fermentat només amb Saccharomyces cerevisiae de la gamma Viniferm.

	Testimoni	Inoculació amb *S. Cerevisiae* (24 hores)	
Dosi Viniferm NS CHANCE	-	**10 g/hl**	**20 g/hl**
% v/v	13	12,87	12,77
Acetaldehid (g/l)	36	33	23
Glicerol (g/l)	6,88	7,73	7,88
SO_2 lliure (mg/l)	3	2	3
SO_2 total (mg/l)	28	23	18
pH	3,37	3,24	3,19
Acidesa total (g/l)	6,62	7,33	7,78
G+F (g/l)	0,25	0,31	0,17
Làctic (g/L)	0,59	1,38	2,68
Acètic (g/L)	0,36	0,32	0,30

Conclusions

Fer servir Viniferm NS CHANCE permet resoldre el problema de la pèrdua d'acidesa dels vins que es provocat pel canvi climàtic. Afavoreix que es puguin elaborar vins més longeus, complexos i untuosos, gràcies a la formació de glicerol.

02

Llevat d’addició directa

viniferm Direct

El Viniferm Direct és un llevat de ràpida implantació que té un marcat perfil varietal. La seva elevada cessió de polisacàrids **permet millorar la suavitat en boca en aquells vins estructurats amb un gran component polifenòlic.**

També permet reequilibrar aquelles elaboracions procedents del raïm que tinguin menys equilibri maduratiu.

Característiques/Beneficis enològics

- Llevat que s’afegeix directament
- Gran gruix de la membrana fosfolipídica.
- Fase curta de latència.
- Alta resistència a l'estrès osmòtic.
- Baixa producció d'acidesa volàtil.
- Rang de temperatures de treball (16-28 °C) elevat.
- Persistència varietal.
- Tolerància a l'etanol 15 %.

Avantatges de les solucions d’Agrovin que s’afegeixen directa-

Aplicació directa al most

Estalvi energètic i de consum d'aigua

Simplifica les operacions al celler

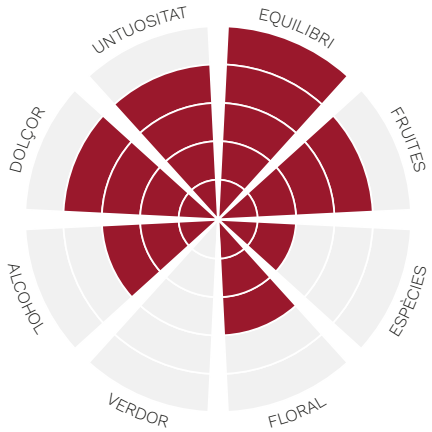
Estalvi de temps

Facilitat d'ús

Seguretat de l'aplicació

Perfil organolèptic

Adequada per a vins negres en què es vulgui potenciar el perfil varietal.



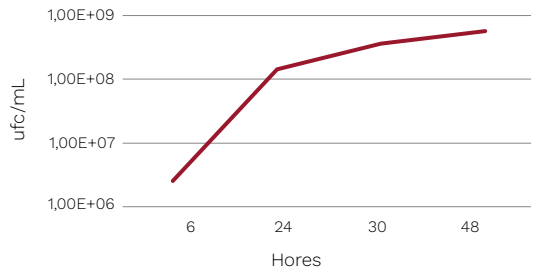
Cinètica fermentativa

La implantació de Viniferm Direct és del 100 % en la determinació realitzada per sota de la densitat 1040.

Estudi sobre un most després d'afegir Viniferm Direct a una temperatura de 20 °C.

Població de llevats

S'aconsegueixen poblacions de llevats òptimes per fer la fermentació.



Estudi sobre un most després d'afegir Viniferm Direct a una temperatura de 20 °C.

Utilització

01 Empolvorar el llevat en una dosi de 30 g/hl

a- Sobre el barret del dipòsit durant un remuntat.
b- Sobre un fracció de most i incorporar al dipòsit (20 min.).

02 Realitzar un remuntat obert durant 20-30 minuts per permetre la seva homogeneïtzació

03 Realitzar un protocol nutricional adequat

NFA < 180 mg/l → Ajustar NFA a valors de 180 mg/l amb Actimax Varietal o Actimax Naturaquan s'afegeix Viniferm Direct.

NFA ≥ 180 mg/l → Afegir 30 g/hl d'Actimax Regrowth després de 48 h d'haver afegit Viniferm Direct.

Millors resultats combinat amb:

Actimax Regrowth

Seguretat i viabilitat durant la multiplicació de llevats

Nutrient complex que combina fonts de nitrogen amb factors de creixement i quitosà fúngic per reduir les poblacions de microorganismes contaminants.

03

Clarificació natural dels vins

En els últims anys, la tendència del mercat s'ha desmarcat cap a fer servir solucions enològiques sostenibles i naturals. En el cas dels clarificants enològics, s'han desenvolupat diferents alternatives per reduir les proteïnes que es fan servir procedents del regne animal, així s'han desenvolupat clarifciants procedents del pèsol i la patata.

Des del Grup Agrovin, amb l'objectiu d'ampliar la gamma de productes alternatius a les proteïnes animals, hem seleccionat un clarificant a base de proteïna de llevat per afinar vins.

Clarifine Proyeast

Clarifine ProYeast és un clarificant a base **d'extracte proteic de llevats** *Saccharomyces cerevisiae*. El seu respectuós procés d'extracció permet obtenir una proteïna de llevat, amb un pes molecular superior als 15 KDa que proporciona una capacitat de clarificació excel·lent que és ideal per a clarificacions subtils de vins blancs, rosats i negres.

Beneficis enològics

Promou l'eliminació de polifenols oxidats i oxidables, protegint el vi de l'oxidació i evita el vi es torni de color marró i perdi propietats aromàtiques.

Afinat respectuós, elimina els tanins més astringents, millora la untuositat i respecta l'estructura del vi.

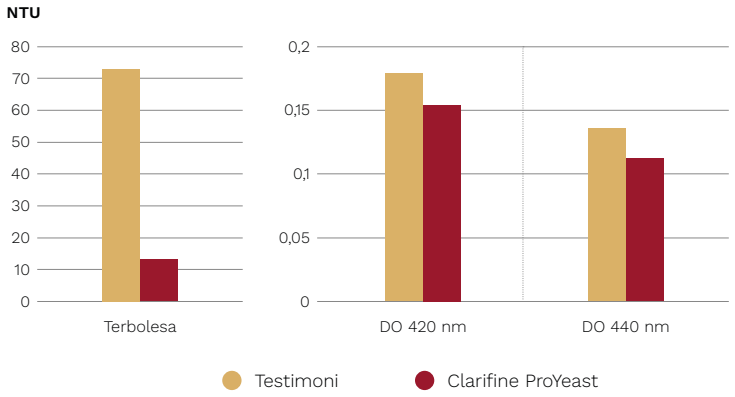
Millora de les característiques sensorials, després fer servir Clarifine ProYeast per a la clarificació s'obtenen vins amb més franquesa aromàtica.

La seva excel·lent capacitat de clarificació, afavoreix la neteja dels vins i n'augmenta la brillantor.

Clarificacions respectuoses

Resultats en vi blanc

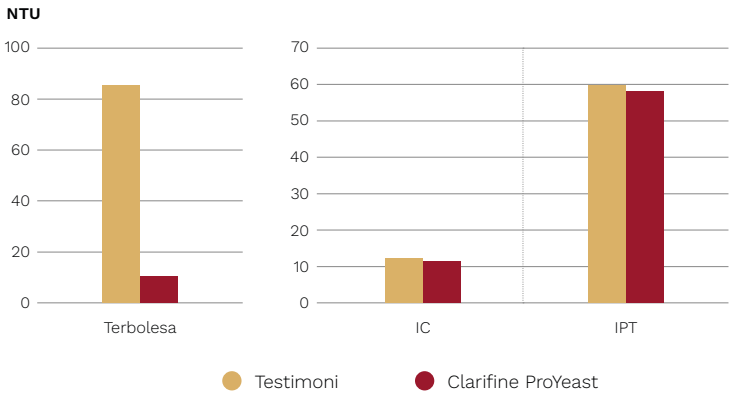
Fer servir Clarifine ProYeast per clarificar el vi blanc fa que els vins siguin nets, brillants i tinguin uns millors paràmetres de color (DO 420 nm i DO 440 nm).



Terbolesa i paràmetres de color després de la clarificació d'un vi blanc Chardonnay fent servir Clarifine ProYeast

Resultats en vi negre

Clarifine ProYeast és un agent clarificant molt respectuós gràcies a la seva elevada selectivitat. En la clarificació de vins negres ProYeast provoca una neteja ràpida i respecta el color (IC) i l'estructura dels mateixos (IPT). Així només elimina els tanins més astringents.



Terbolesa, intensitat colorant i IPT després de la clarificació d'un vi negre ull de llebre fent servir Clarifine ProYeast

Dosi i manera de fer-lo

01 **Diluir la quantitat necessària de Clarifine ProYeast en aigua en relació 1:10 i homogeneïtzar**

02 **Un cop dissolt, incorporar al volum total i homogeneïtzar mitjançant remuntat**

*Per millorar la floculació es recomana que en vins blancs i rosats, s'afegeixin coadjuvants de clarificació com la bentonita, el sol de sílice o el taní.

Conclusions

Clarifine ProYeast és una proteïna ecològica, vegana i que no conté al·lèrgens, és idònia per fer-la servir en la clarificació subtil de vins blancs, rosats i negres. Degut a la seva gran selectivitat respecta al màxim les característiques organolèptiques del vi.

04

Anàlisi nutricional de vins

El Reglament (UE) 2021/2117, del 2 de desembre de 2021, modifica les normes d'etiquetatge de vins i begudes alcohòliques i **obliga a comunicar la llista d'ingredients i la declaració nutricional** de tots els vins que hagin sigut produïts i etiquetats **després del 8 de desembre de 2023.**

* Aplicable a tots els vins comercialitzats a la UE.

La filosofia de Grup Agrovin és acompanyar els cellers durant tot el procés d'elaboració dels seus vins, per això hem posat a punt la metodologia per a l'anàlisi dels valors nutricionals del vi. D'aquesta manera ajudem als cellers a implementar el nou reglament de manera senzilla.

La nostra metodologia es basa en les recomanacions de l'OIV i en la reglamentació europea vigent.

Entre els serveis que oferim per complir amb la nova normativa s'hi inclouen:

- **Anàlisi de la composició del vi:** realitzem anàlisis químiques per determinar la quantitat d'alcohol, sucres, àcid tartàric, àcid màlic, àcid acètic i altres compostos presents al vi.
- **Anàlisi de la presència d'al·lèrgens:** fem anàlisis per detectar la presència de sulfits, gluten i altres al·lèrgens al vi.
- **Anàlisi de la informació nutricional:** realitzem anàlisis per determinar la quantitat de calories, carbohidrats, greixos i proteïnes presents al vi.

A més d'aquests serveis, també oferim assessorament tècnic i suport per ajudar a que els nostres clients puguin complir les noves regulacions i garantir que les seves etiquetes compleixin els requisits legals.

No dubteu a contactar amb nosaltres per obtenir més informació sobre com podem ajudar-lo a complir amb la nova normativa d'etiquetatge del vi.

Pack anàlisi nutricional

Paràmetre	Metodologia
Valor energètic (kcal/100 ml)	Càlcul
Greixos (g/100 ml)	Gravimetria
Àcids grassos saturats (g/100 ml)	Cromatografia
Hidrats de carboni (g/100 ml)	Càlcul
Sucres totals (g/100 ml)	Enzimàtica
Proteïnes (g/100 ml)	Kjeldahl
Sal (g/100 ml)	Espectroscòpia atòmica

Qualitat i precisió en analítica enològica

A Agrovin comptem amb el laboratori enològic més gran d'Espanya, amb més de 500 m², on oferim una àmplia gamma de serveis d'alta qualitat i precisió als nostres clients del sector vitivinícola, des de cellers i cooperatives fins a petits productors.

Més de 40 anys i més de 35.000 analítiques a l'any, sempre adaptats a les necessitats de cada celler.

- Última tecnologia i equipament.
- Tècniques i determinacions al servei de la innovació en el desenvolupament de nous productes.
- Màxim control de la qualitat.
- Resultat de gran exactitud i precisió.

Experiència i coneixement tècnic
Comptem amb un equip altament capacitat i amb una gran experiència en anàlisis enològiques. El nostre personal està format per enòlegs, químics i microbiòlegs especialitzats al sector vitivinícola.

Tecnologia d'avantguarda
Comptem amb equips d'última generació per garantir la qualitat i la precisió de les nostres anàlisis. La nostra tecnologia inclou espectroscòpia infraroja, cromatografia líquida i de gasos, i anàlisis sensorials.

Adaptabilitat i flexibilitat
Oferim una àmplia varietat de serveis d'anàlisi enològica que estan adaptats a les necessitats específiques dels nostres clients. Podem fer anàlisis de raïm, mosts i vins, així com anàlisis de control de qualitat i avaluacions sensorials.

Compromís amb la satisfacció del client
Ens esforcem per satisfer les necessitats dels nostres clients i oferir solucions personalitzades per a cadascun d'ells. Ens enfoquem en la qualitat del vi i en proporcionar assessorament tècnic per millorar el procés de producció dels nostres clients.

agrovin | Laboratorio

laboratorio@agrovin.com **+34 926 55 02 00 – Ext. 1147**

Notes

Contacte

Espanya

Nord

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

Nord-est

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

Catalunya

Av. Vilafranca, 25,
P.I. Sant Pere Molanta
08734 Olèrdola (Barcelona)
Tel.+34 938 92 39 67
catalunya@agrovin.com

Centre

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

Llevant

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

França

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

Portugal

Centre-Sud
Tel. +351 934 554 813
portugalcentro@agrovin.com

Itàlia

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

Romania

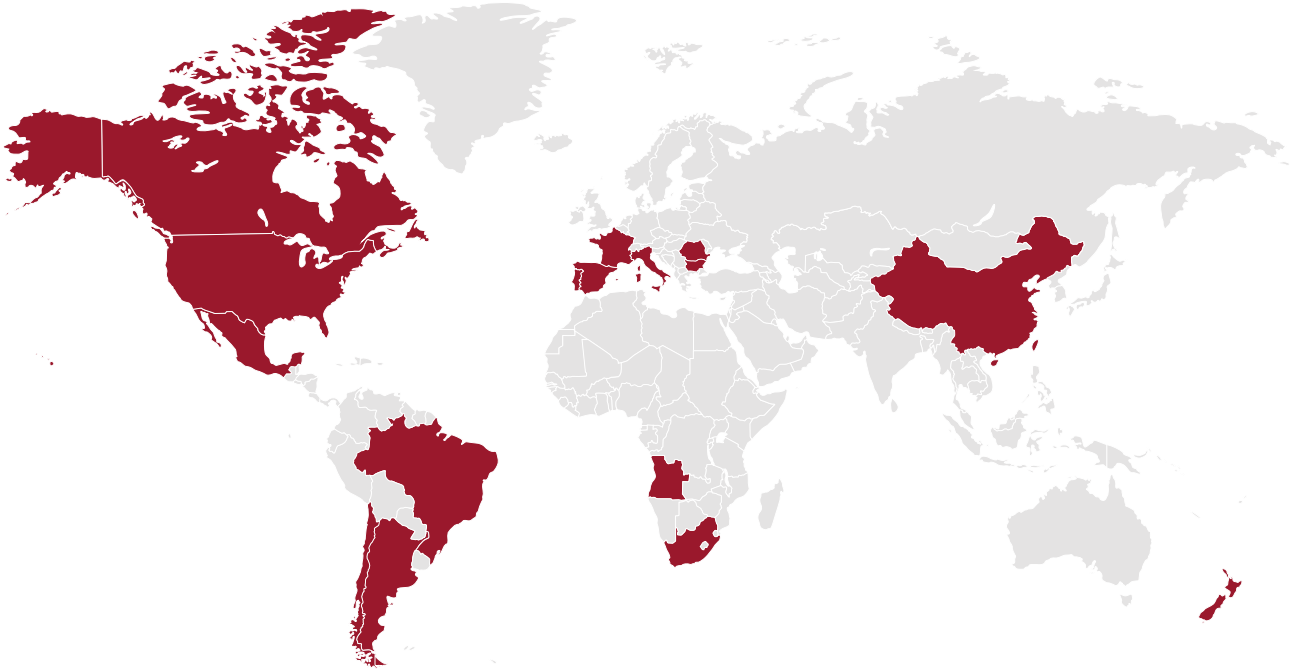
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

Internacional

EUA

572 Martin Avenue - Suite A
94928 Rohnert Park (Califòrnia)
Tel. 707-536-9934
agrovinusa@agrovin.com

Grup **Agrovin**



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

agrovin.com

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