



Catàleg de productes

Solucions enològiques en verema





Portem l'enologia a un altre nivell

Descobreix la nova aplicació enològica de Grup Agrovin.



Calculadora enològica



Mapa de Sensacions



Productes d'afinat

JA DISPONIBLE A



Google Play



App Store

Grup Agrovin

Sinònim de QUALITAT

La Qualitat i la Seguretat Alimentària són dos pilars fonamentals dins de la nostra activitat diària. La implantació de la norma internacional FSSC 22000 avala el nostre compromís per oferir al mercat productes innocus d'elevada qualitat.

El recolzament del nostre Laboratori acreditat per ENAC en la normativa ISO 17025 no només avala la fiabilitat dels paràmetres acreditats, el entrenament diari dels tècnics així com la posada a punt dels equips i metodologies, fa que els controls realitzats tant a les matèries primeres com als productes formulats siguin de forma exhaustiva complint amb els màxims standards de qualitat imposats internament.



El nostre compromís amb la investigació dins del sector enològic segueix actiu, acompanyant-nos de universitats nacionals e internacionals seguim en la recerca de solucions que ajudin al desenvolupament del mateix.



Índex de contingut



01. Control microbiològic i protecció antioxidant P. 6



02. Nutrients P. 8



03. Llevats P. 10



07. Polisacàrids P. 18



08. Eliminació d'aromes a reducció P. 20



09. Bacteris làctics P. 20



13. Productes enològics P. 25

**04. Enzims**

P. 12

**05. Flotació**

P. 14

**06. Tanins**

P. 16

**10. Alternatius de roure**

P. 21

**11. Clarificants**

P. 22

**12. Derivats del sofre i àcid ascòrbic**

P. 24



Els productes marcats amb aquest distintiu són APTES per a elaboració de vi per a vegans i vegetarians.



Els productes marcats amb aquest distintiu són APTES per a elaboració de vi ecològic segons els reglaments CE 2018/848 //

01. Control microbiològic i protecció antioxidant

MICR **STAB pH**

Dosi: 50-200 ml/hl

Envàs: 24 i 1200 kg



Estabilització microbiològica dels mostos abans de la FA.

- Redueix les poblacions de bacteris làctics i de microorganismes contaminants que puguin alterar les qualitats organolèptiques.
- No interfereix amb l'activitat fermentativa dels llevats *Saccharomyces*.

MICR **STAB PROTECT**

Dosi: 10-30 g/hl

Envàs: 1 i 10 kg



Alternativa al SO₂ amb efecte antimicrobià: Quitosà fúngic.

- Redueix substancialment o elimina poblacions de *Brettanomyces*, disminuint el risc d'alteracions degudes a la presència d'aquest llevat contaminant.
- Disminueix eficaçment les poblacions de bacteris làctics.
- Efecte antioxidant i protector de l'oxidació. Efecte antioxidant natural, protegeix la fracció aromàtica i limita el pardejament.

MICR **STAB ML**

Dosi: 30-60 g/hl

Envàs: 1 i 15 kg



Estabilitzant biològic amb elevada efectivitat davant de bacteris làctics.

- Controla la fermentació malolàctica, endarrerint-la o, fins i tot, inhibint-la. Permet mantenir l'acidesa i pH inicial dels vins i redueix la formació d'amines biògenes.
- Millora l'estabilitat microbiològica. Redueix substancialment la població de bacteris làctics i ajuda a controlar la població de *Brettanomyces*.

SuperBouquet EVOLUTION

Dosi: 20-40 g/hl

Envàs: 1 i 10 kg



Efecte antioxidant per a la protecció de les aromes i retard de l'evolució en vins.

- Protecció del color: Limita l'enfosquiment de mostos i vins. Elimina quinones reactives del most.
- Protecció de l'aroma: Ajuda a preservar la fracció aromàtica dels mostos i vins. La seva utilització precoç garanteix una protecció dels tiols volàtils formats durant la fermentació alcohòlica especialment susceptibles a l'oxidació.

Taula de productes antioxidants i antimicrobians

	MICR STAB pH	MICR STAB PROTECT	MICR STAB ML	SuperBouquet EVOLUTION
Capacitat antimicrobiana	● ● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacitat antioxidant		● ●		● ● ●
Efecte organolèptic	Acidesa i frescor	Frescor	Acidesa i frescor	Frescor
Quitosa fúngic	✓	✓	✓	
Llevat enriquit en glutatió		✓		✓
Most	✓	✓		✓
Vi	✓	✓	✓	✓
Format	Líquid	Sòlid	Sòlid	Sòlid
Certificat ecològic	✓	✓		✓

02. Nutrients

Actimax NATURA

Dosi: 20-30 g/hl

Envàs: 1 i 10 kg



Màxima expressió aromàtica i alliberament actiu d'aminoàcids.

- Afavoreix la formació de compostos aromàtics fermentatius gràcies al seu alt contingut en aminoàcids (37%). Aquest increment de NFA limita la producció d'àcid sulfhídric.
- L'elevat contingut en ergosterol i vitamines essencials garanteix la viabilitat dels llevats.
- Permet la correcta síntesi dels enzims responsables de la revelació de precursors varietals (β -liasa i β -glucosidases).

Actimax VARIETÀL

Dosi: 20-40 g/hl

Envàs: 1 i 10 kg



Màxima expressió varietal i protecció del caràcter tiòlic alliberat.

- Permet una síntesi correcta dels enzims responsables de la revelació de precursors varietals i afavoreix la formació de compostos aromàtics fermentatius.
- Efecte antioxidant degut al seu alt contingut en glutatió que protegeix la fracció aromàtica lliure.
- Segrestant de metalls evita oxidacions directes i retarda l'evolució aromàtica i fenòlica.

Grau alcohòlic probable	NFA (mg/L)		
	Necessitats nutricionals baixes	Necessitats nutricionals mitjanes	Necessitats nutricionals altes
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

Dosi: 10-30 g/hl

Envàs: 500 g



Estimula la fermentació malolàctica en condicions difícils.

- Aportació de nutrients, minerals i cofactors de creixement necessaris per al correcte desenvolupament de la fermentació malolàctica.

Nutrients 100% orgànics



Producte	Composició	NFA mg/l Dosi: 30 g/hl	NOPA mg/l Dosi: 30 g/hl	Tiamina	Aminoàcids	Propietats
Actimax NATURA	Llevat totalment autolisats.	44	40	NO	● ● ●	Increment de la fracció aromàtica. Elevat contingut en ergosterol.
Actimax VARIETAL	Llevat totalment autolisats.	31	25	NO	● ●	Incrementa i protegeix el caràcter varietal gràcies al contingut en glutatí. Perfil tiòlic.
Actimax GSH	Llevats inactius naturalment rics en glutatí.	5	1,75	NO	●	Prevé l'oxidació i pardejament dels vins. Longevitat en blancs i rosats.
Actimax VIT	Llevats inactivats.	5	1,75	NO	●	Augmenta lleugerament la terbolesa de mostos molt clarificats.
Actimax OENI	Llevats inactius, aportació natural de cofactors de creixement.	4,6	1,75	SÍ	●	Nutrient específic per estimular la fermentació malolàctica en condicions difícils.
Actimax Corcell	Escorces de llevats.	1	0,75	NO	NO	Parades de FAL. Eliminació tòxics.

NFA: Nitrogen Fàcilment assimilable (NH₄⁺ i aminoàcids, excepte prolina)

NOPA: Nitrogen orgànic valorat segons mètode NOPA (aminoàcids excepte prolina).

(*) **Actimax VIT:** 5 g/hl aporta la mateixa terbolesa que 30 g/hl de cel·lulosa.

Nutrients complexes i inorgànics



Producte	Composició	NFA mg/l Dosi: 30 g/hl	NOPA mg/l Dosi: 30 g/hl	Tiamina	Aminoàcids	Propietats
Actimax Regrowth	Llevat autollisat ric en ergosterol i factors de creixement. Fosfat d'amoni i vitamina B1. Quitosà fúngic.	38	8,55	SÍ	● ●	Permet una ràpida multiplicació cel·lular mantenint la viabilitat.
Actimax Plus	Llevat inactivat i fosfat d'amoni.	42	0,65	SÍ	●	Aportació nutricional. Parades FA.
Actimax Ferm	Llevats inactius, fosfat i sulfat d'amoni.	45	0,65	SÍ	●	Nutrient complex d'ampli espectre.
Actimax XL	Llevats inactius, fosfat d'amoni i cel·lulosa.	45	0,65	SÍ	●	Nutrició grans volums.
Actipasa GREEN	Fosfat d'amoni.	62	0	SÍ	NO	Facilita multiplicació cel·lular als vins ecològics.
Actipasa	Sulfat d'amoni.	65	0	SÍ	NO	Facilita multiplicació cel·lular.
Actipasa FAST	Sulfat d'amoni i fosfat d'amoni.	62	0	SÍ	NO	Facilita multiplicació cel·lular.
Fosfato de amonio	Fosfat d'amoni.	62	0	NO	NO	Facilita multiplicació cel·lular.
Tiamina Dosage	Clorhidrat de tiamina (Vitamina B1).	0	0	SÍ	NO	Escurça la fase de latència cel·lular, disminueix les taxes d'àcids cetònics (àcid pirúvic i cetoglutàric).

03. Llevats

viniferm **NS TD**

Dosi: 20-30 g/hl

Envàs: 500 g



Llevat no-Saccharomyces de l'espècie *Torulaspota delbrueckii*.

- Elevada activitat β -liasa, potencia el caràcter varietal i la complexitat dels vins.
- Millora les sensacions tàctils dels vins. Vins més glicèrics, major volum a la boca.
- Caràcter bioprotector, redueix el risc de desviacions organolèptiques.

viniferm **NS CHANCE**

Dosi: 10-20 g/hl

Envàs: 500 g



Llevat no-Saccharomyces de l'espècie *Lachancea thermotolerans*.

- Elevat poder d'acidificació per síntesi d'àcid làctic.
- Obtenció de vins frescos i afruitats. Respecte de la identitat varietal del raïm.

viniferm **REVELACIÓ**



Màxima expressió tiòlica.

- Activitat β -Liasa. Revelació de tiols, capaç de convertir els precursors de tipus tiòlic en aromes perceptibles, en particular: 4MMP (boj, cassís), 3MH (aranja, cítrics) i 3MHA (fruita de la passió, mango, pinya).
- Apta per fermentacions de perfil tèrmic invertit.

viniferm **ÉLITE**

Dosi: 20-30 g/hl

Envàs: 500 g



Increment dels descriptors varietals en vins negres.

- Vins negres de tall varietal procedents de raïms d'alt grau alcohòlic potencial. Predominància de fruita vermella i negra, acompanyats de persistents notes florals.
- Bona integració del conjunt tànnic, aportant volum i estructura.

viniferm **3D**

Dosi: 20-30 g/hl

Envàs: 500 g



Intensifica el postgust, hi aporta presència i volum.

- Elevada producció de manoproteïnes durant la fermentació i fase postfermentativa que confereixen volum, rodonesa i longitud als vins.



Llevats
viniferm® NS
(No Saccharomyces)

	Tolerància a l'etanol (Vol.)	Temperatura de treball (°C)	Necessitat nutricional	Rendiment alcohòlic	Producció d'acètic	Bioprotecció	Espècie	Formació de làctic	Perfil aromàtic varietal	Resistència al sulfuros	Tipus de vi
NSTD	9,5 %	17-28	Alta	Baix	Baixa	✓	<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-	✓	<30 ppm	● ● ●
NS CHANCE	10 %	14-20	Mitjana	Baix	Baixa	✓	<i>Lachancea thermotolerans</i>	✓	-	<50 ppm	● ● ●



Llevats
viniferm®

	Tolerància a l'etanol (Vol.)	Temperatura de treball (°C)	Necessitat nutricional	Rendiment alcohòlic	Fenotip Killer	Cep fructòfil (var. <i>Bayanus</i>)	Apta per resoldre parades	Perfil aromàtic varietal	Perfil fermentatiu	Increment estructura	Tipus de vi
REVELACIÓN	14 %	13-25	Alta	Mitjà	Killer	-	-	✓	-	-	● ●
DIANA	14 %	14-25	Alta	Mitjà	Killer	-	-	✓	✓	-	● ●
Elegancia	15 %	12-25	Baixa	Mitjà	Killer	✓	-	✓	-	✓	● ● ●
AURA	16 %	12-30	Mitjana	Alt	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
PASIÓN	14 %	14-25	Mitjana	Mitjà	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
EMOCIÓN	14,5 %	13-28	Baixa	Mitjà	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
Sensación	14 %	15-28	Alta	Alt	Neutre	-	-	-	✓	✓	● ● ●
ÉLITE	16 %	18-26	Mitjana	Mitjà	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
RVA	16 %	16-28	Alta	Baix	Killer	-	-	✓	-	-	●
TTA	14 %	18-28	Mitjana	Mitjà	Neutre	-	-	-	✓	-	● ●
Carácter	15 %	16-28	Alta	Baix	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
CT007	15 %	14-30	Mitjana	Alt	Killer	✓	-	✓	-	-	●
3D	15 %	18-28	Alta	Mitjà	Neutre	-	-	✓	-	✓	● ●
911	14 %	14-25	Baixa	Mitjà	Killer	✓	-	✓	-	✓	● ● ●
PDM	16 %	12-25	Baixa	Alt	Killer	✓	✓	Neutre	Neutre	-	● ● ● ●
BY	17 %	10-25	Baixa	Alt	Neutre	✓	✓	Neutre	Neutre	-	● ● ● ●
KLR	16 %	12-30	Baixa	Alt	Killer	✓	✓	-	-	-	●
522	14 %	18-30	Mitjana	Alt	Neutre	-	-	Neutre	Neutre	-	● ●
Start	17 %	14-30	Mitjana	Baix	Neutre	✓	✓	Neutre	Neutre	-	● ● ● ●
Direct	15 %	16-28	Mitjana	Alt	Neutre	-	-	✓	-	✓	●

● Negre ● Blanc ● Rosat ● Escumós

04. Enzims

Enozym LUX

Dosi: 0,4-1 ml/100 kg

Envàs: 100 g i 1 kg



Enzim líquid molt concentrat per a una clarificació veloç.

- Activitats enzimàtiques pectolítiques. Molt concentrada en pectinlasi per a la ràpida clarificació dels mostos.
- Elevada activitat fins i tot a baixes temperatures. Possibilitat d'utilització sobre raïm, incrementant els rendiments en premsatge.

Enozym EXTRA AROME

Dosi: 0,4-0,8 ml/100 kg

Envàs: 100 g i 1 kg



Màxima extracció de precursors i alliberament d'aromes varietals.

- Activitats enzimàtiques pectolítiques. Molt concentrada en pectinlasi i rica en β -glucosidasa.
- Elevada activitat fins i tot a baixes temperatures. Adequada per a la potenciació aromàtica varietal, possibilitat dús en maceració pel·licular.

Enozym VINTAGE

Dosi: >1 g/100kg

Envàs: 250 g



Extracció i estabilitat de matèria colorant. Aromes persistents en el temps.

- Activitat enzimàtica: pectinasa, cel·lulasa, hemicel·lulasa i β -glucanasa.
- Increment d'estructura i estabilitat dels vins a causa de l'extracció compensada de tanins, antocians i polisacàrids.

Enozym Glucan

Dosi: >3 g/100kg

Envàs: 250 g



Millora la clarificació i filtració de mostos i vins. Criança sobre mares.

- En mostos, millora el desfangat. Aplicat juntament amb enzims pectolítics, ajuda a la precipitació dels col·loides i evita problemes de clarificació i filtració posteriors.
- En vins blancs i negres, procedents de raïms amb podridura, permet i millora la seva clarificació i filtració.

Enzims per a vins blancs

Producte	Format	Activitats	Aplicacions	Dosi *
Enozym LUX	Solució líquida.	Poligalacturonasa (PG) Pectinlasi (PL) Pectinmetilesterasa (PE)	Desfangat estàtic en fred. Maceració pel·lucular. Flotació.	0,4-1 ml/100 kg
Enozym EXTRA Arome	Solució líquida.	Poligalacturonasa (PG) Pectinlasi (PL) Pectinmetilesterasa (PE) β -glucosidasa	Maceració pel·lucular prefermentativa.	0,4-0,8 ml/100 kg
Enovin Clar	Granulat.	Poligalacturonasa (PG) Pectinlasi (PL) Pectinmetilesterasa (PE)	Desfangat estàtic.	1-3 g/hl
Enovin PECTINASE	Solució líquida.	Poligalacturonasa (PG) Pectinlasi (PL) Pectinmetilesterasa (PE)	Flash Atura. Desfangat estàtic. Filtració.	>8 ml/hl >2 ml/hl

Enzims per a vins negres

Producte	Format	Activitats	Aplicacions	Dosi *
Enozym VINTAGE	Granulat.	Poligalacturonasa (PG) Pectinlasi (PL) Pectinmetilesterasa (PE) β -Glucanasa Cel·lulasa Hemicel·lulasa	Extracció i estabilitat de color. Extracció compostos aromàtics.	1-3 g/hl
Enovin CROM	Solució líquida.	Poligalacturonasa (PG) Pectinlasi (PL) Pectinmetilesterasa (PE) Cel·lulasa Hemicel·lulasa	Extracció de color.	>2 ml/ 100 kg
Enovin COLOR	Granulat.	Poligalacturonasa (PG) Pectinlasi (PL) Pectinmetilesterasa (PE) Cel·lulasa Hemicel·lulasa	Extracció de color.	>2 g/hl

Altres aplicacions

Producte	Format	Activitats	Aplicacions	Dosi *
Enovin Varietal	Granulat.	β -glucosidasa.	Alliberament d'aromes varietals.	5 g/hl
Enozym GLUCAN	Granulat.	β -1,3- Glucanasa β -1,6- Glucanasa	Tractament mostos i vins afectats per podridura. Criança sobre mares fines.	>3 g/hl
Enovin Lyso	Granulat.	Lisozima.	Inhibició de la fermentació malolàctica.	15-50 g/hl

*La dosi d'ocupació s'ha d'optimitzar depenent de la temperatura, el temps d'acció i la varietat del raïm.

05. Flotació

Proveget **PREMIUM**

Dosi: 50-100 ml/hl

Envàs: 20 i 1200 kg



Clarificant vegetal de gran reactivitat en format líquid.

- Gran netedat dels vins blancs clarificats.
- Eliminació de polifenols oxidats i potencialment oxidables.
- Obtenció de vins més francs i frescos en aromes.

Vinigel **CRISTAL**

Dosi: 40-80 ml/hl

Envàs: 5, 22 i 1200 kg



Gelatina líquida purificada i poc hidrolitzada.

- Elevada efectivitat a la flotació de mostos.
- Respecte a l'expressió varietal, redueix la càrrega polifenòlica dels mostos blancs.

Enovin **FL**

Dosi: >2 ml/hl

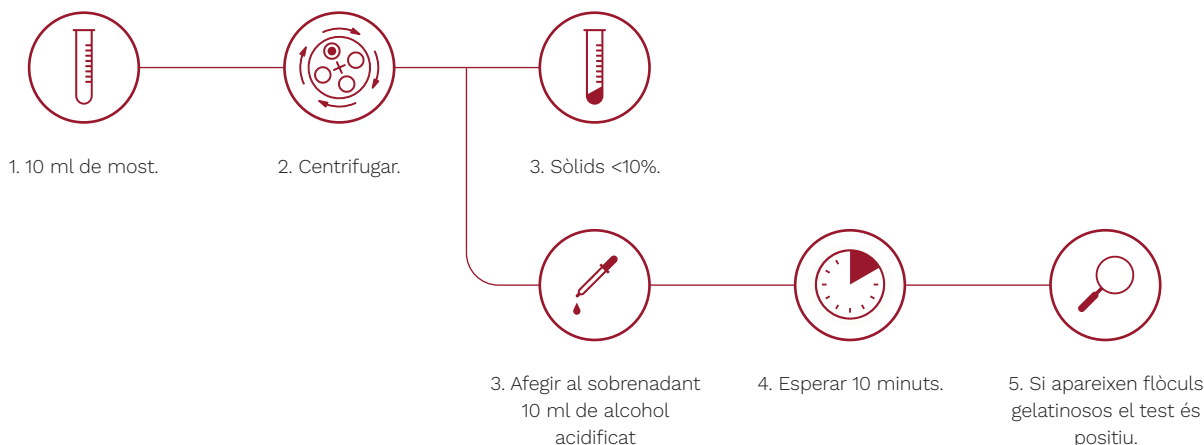
Envàs: 5, 25 i 1200 kg
















Preparació enzimàtica líquida específica per a processos de desfangat dinàmic.

- Facilita la ràpida degradació de la pectina i l'ascensió a la superfície de les partícules sòlides, permetent obtenir amb rapidesa el most net.

Test de pectines / sòlids en suspensió



Producte	Dosi	Composició	
Enozym LUX	1-2 ml/hl	Preparació enzimàtica líquida altament concentrada en pectin-liasa.	 
Enovin FL	2-4 ml/hl	Preparació enzimàtica líquida amb activitat pectolítica.	 
Proveget FLOT	50-200 ml/hl	Proteïna vegetal i derivats de quitina en format líquid.	
Proveget PREMIUM	50-200 ml/hl	Proteïna vegetal pura de gran reactivitat en format líquid.	 
Vinigel FL	5-25 g/hl	Gelatines d'alt pes molecular.	
Vinigel CRISTAL	40-80 ml/hl	Gelatines d'alt pes molecular en format líquid.	
Maxibent FL	10-40 g/hl	Bentonita càlcica activada.	 
Silisol	10-30 g/hl	Gel de sílice.	 

● Enzims

● Proteïnes vegetals

● Gelatines animals

● Coadjuvants

Condicions per a la flotació amb proteïnes vegetals

- Control de temperatura 15-17 °C. Temperatures més baixes incrementaran la viscositat del most i temperatures més altes poden afavorir linici de fermentació.
- Pressió de treball (6-7 bar).
- Ajustament del cabal de gas elevat (>20 l/min).
- El temps de recirculació depèn del cabal del flotador, ha de correspondre al pas de 1,5 vegades el volum del dipòsit.
- La formació i compactació del barret de flotació amb proteïnes vegetals és lleugerament superior als tractaments amb gelatina animal.

06. Tanins

Tanicol **ONE / L**

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

Envàs: 1 i 15 kg / 22 i 1100 kg



Efecte antioxidant i protector dels polifenols naturals del raïm.

- Incrementa el color final del vi tant per la protecció antioxidant com per la formació de copigments.
- Especialment indicat en raïms de maduresa insuficient com a complement de la seva estructura i veremes atacades per botritis per la seva reactivitat davant de la lacasa.

Tanicol **RED SENSE**

Dosi: 10 - 40 g/hl

Envàs: 1 kg



Millora sensorial completa a l'elaboració de vins negres.

- Combina tanins de diferents orígens. Afavoreix els fenòmens de copigmentació i la formació de pigments estables, millora l'estructura i el cos dels vins a més d'incrementar les aromes de fruita vermella i negra.

Tanicol **VINTAGE**

Dosi: 10 - 20 g/hl

Envàs: 1 i 10kg



Taní condensat procedent de llavor de raïm amb gran efecte sobre l'estabilitat de color.

- Gran reactivitat i capacitat de combinació amb antocians.
- Incrementa el potencial fenòlic del vi aportant una gran robustesa i estructura.
- Excel·lent en fermentació i descobreix on incrementa l'aroma dels vins, marcant-ne les característiques varietals.

Tanicol **BLANC EXCELLENCE**


Dosi: 1 - 15 g/hl

Envàs: 1 kg

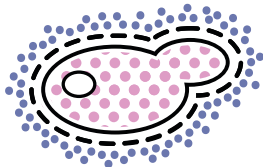


Frescor i intensitat aromàtica en vins blancs.

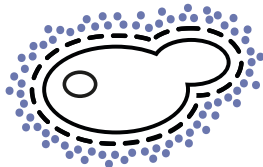
- Restableix la joventut dels vins blancs i rosats, dotant-los de gran frescor i més intensitat aromàtica.
- Recupera els matisos de tipus cítric, llimona, aranja o matisos a herba fresca i notes tiòliques, en funció de la varietat de raïm.
- Elevada capacitat antioxidant sense sensació d'amargor o aspror.

	Galitan	Tanicol SUPER	Tanicol ONE/ONE L	Tanicol XE	Tanicol RED SENSE	Tanicol VINTAGE	Tanicol RED VINTAGE	Tanicol BLANC EXCELLENCE
Gàlic	✓	✓						
Elàgic		✓	✓		✓			
Quebratxo		✓		✓				
Pinyol					✓	✓	✓	✓
Taní d'arbre de fruita					✓		✓	✓
Protecció antioxidant	● ●	● ●	● ● ●	●	● ●	●	●	● ●
Increment Aromàtic					● ●	●	● ● ●	● ● ●
Reactivitat amb les proteïnes	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●			
Raïm botrititzat	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	●			●
Estabilitat de Color		●	●		● ●	● ● ●	●	
Escassa maduresa fenòlica			●	●	● ●	● ● ●	● ●	
Fermentació	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Descobreix						✓	✓	✓
Negres		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Blancs i Rosats	✓		✓				✓	✓

07. Polisacàrids

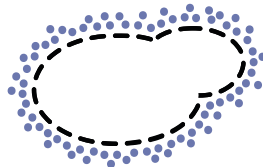


Llevat viable



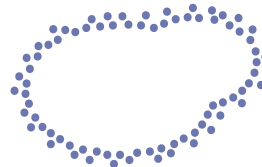
Llevat inactiu

18-22 % polisacàrids.



Escorça de llevat

48-53 % polisacàrids.
20-22 % manoproteïna soluble.



Manoproteïna pura

85-95 % manoproteïna soluble.

SuperBouquet

**SuperBouquet
EVOLUTION**

MannoBLANC

MannoCROM

SuperBouquet MN

MannoArome

MannoPLUS

MannoPLUS ND

MannoArome

Dosi: 20 - 50 g/hl

Envàs: 10 kg



Complexitat aromàtica i estructura en vins negres.

- Poleix tanins agressius incrementant les sensacions de cos i volum en boca.
- Preveu l'aparició d'olors de reducció.
- Redueix al mínim les notes verdes en raïms no madurs.

SuperBouquet MN

Dosi: 10 - 40 g/hl

Envàs: 0,5 i 10 kg



Incrementa la persistència i estabilitat de les aromes.

- Alliberament ràpid de polisacàrids i manoproteïnes. Accelera la criaça sobre mares, sense accentuar les aromes al llevat.
- Contribueix a les característiques sensorials del vi, polint els tanins agressius, disminuint l'astringència i incrementant les sensacions de cos i volum a la boca.

SuperBouquet EVOLUTION



Dosi: 20 - 40 g/hl

Envàs: 1 i 10 kg



Efecte antioxidant per a la protecció de les aromes i retard de levocúci en vins.

- Protecció del color: Limita el pardejament de mostos i vins.
- Protecció de l'aroma: Ajuda a preservar la fracció aromàtica dels mostos i vins. La seva utilització precoç garanteix una protecció dels tiols volàtils formats durant la fermentació alcohòlica especialment susceptibles a l'oxidació.

	 	Manno BLANC	Manno CROM	Manno Arome	Super Bouquet	Super Bouquet MN	Super Bouquet EVOLUTION	Manno Plus	Manno Plus ND
Llevat inactiu		✓	✓		✓				
Escorça de llevat				✓		✓			
Manoproteïna purificada								✓	✓**
Taní hidrolitzable		✓		✓*					
Taní condensat			✓						
Aportació de manoproteïnes		●	●	● ●	●	● ● ●	●	● ● ●	● ● ●
Aportació de GSH		●					● ● ●		
Protecció antioxidant		● ●	●	● ●	●	●	● ● ●		
Increment de volum		● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ●
Estabilitat col·loïdal			● ●	●	●	● ●	●	●	● ●
Eliminació de reduccions				●					
Escassa maduresa fenòlica		● ●	● ● ●	● ● ●	●	●		● ●	● ●
Fermentació		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Descobreix / Afinat					✓	✓	✓	✓	✓
Negres			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Blancs i Rosats		✓			✓	✓	✓	✓	✓

* Roure. ** Manoproteïna purificada en format líquid al 20%.

08. Eliminació d'aromes a reducció

MannoCUP

Dosi: 5 - 15 g/hl

Envàs: 500 g



Eliminació de compostos ensofrats i millores tàctils.

- Preparat biològic a base d'escorça de llevat rica en manoproteïna i citrat de coure.
- Elimina les sensacions olfactivs anòmales de compostos ensofrats, amb mínima repercussió sobre la fracció aromàtica del vi.
- Poleix els tanins agressius, disminueix les astringències i incrementa cos i volum a la boca.

Bentocup

Dosi: 5 - 15 g/hl

Envàs: 1 i 20 kg



Eliminació de compostos ensofrats indesitjables.

- Formulats a base de citrat de coure per a l'eliminació d'olors desagradables, causades pel sulfhídric i els seus derivats.
- Mínim impacte sobre l'equilibri sensorial dels vins.

09. Bacteris làctics

viniform Oe AG 20

Envàs: Dosi per a 50, 100, 500 i 1000 hl



Cep de segona generació per a elaboració de vins negres de qualitat.

- Manté l'expressió de fruita i floral dels vins.
- Molt baixa producció d'aromes lactis que emmascaren la percepció de fruita.
- No produeix amines biògenes (histamina) que redueixen la sensació de fruita.

viniform Oe 104

Envàs: Dosi per a 2,5, 50, 100, 500 i 1000 hl



Conreu d'*Oenococcus oeni* per a vins negres de marcada expressió polifenòlica i alt grau alcohòlic.

- Respecteu les característiques aromàtiques varietals.
- Permet mantenir l'expressió de fruita i floral dels vins després de la fermentació malolàctica.
- Accentua les sensacions de cos i volum a la boca.

10. Alternatius de roure

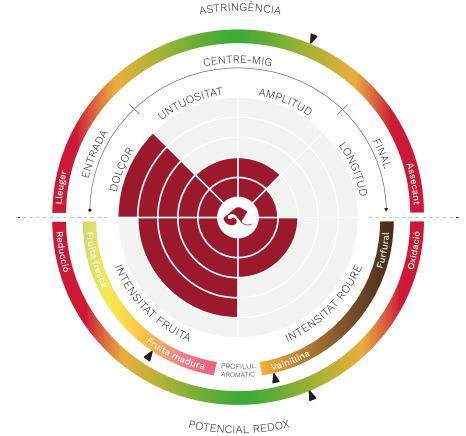


Dosi: 0,5 - 3 g/l **Envàs:** 10 kg



Roure ibèric sense torrar en format gra d'arròs.

- Realça les aromes florals i varietals del vi.
- La seva elevada capacitat antioxidant preserva les notes afrutades del vi i contribueix a estabilitzar-ne el color.
- El seu alt contingut en elagitanins reforça la presència de tanins a la boca, augmentant les sensacions d'untuositat i volum.

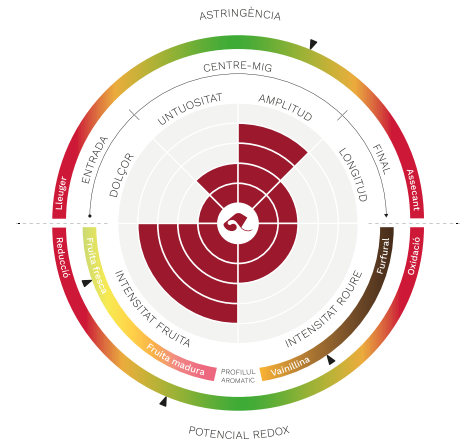


Dosi: 0,5 - 3 g/l **Envàs:** 10 kg



Frescor i augment de la sensació àcida.

- Producte específic per a vins blancs i rosats, amb un torrat mitjà-llarg a baixa temperatura.
- Amb temps de contacte curts incrementa les notes de fruita fresca i reforça la sensació àcida, alhora que reforça l'estructura amb el balanç.
- Recomanat per a vins en què cal augmentar la complexitat, sensacions àcides i l'estructura sense marcar la fusta.

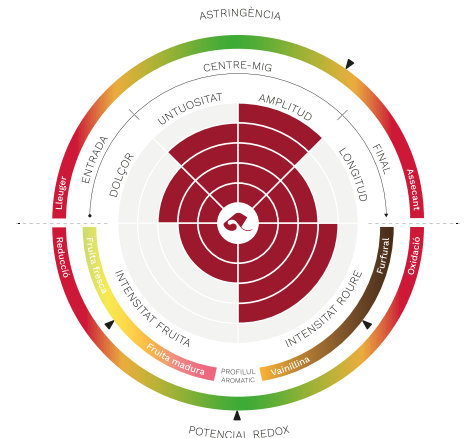


Dosi: 0,5 - 2,5 g/l **Envàs:** 10 kg






Intensitat i complexitat.

- Barreja diferents orígens botànics i torrats per augmentar la complexitat i intensitat aromàtica, alhora que participa positivament en totes les fases gustatives.
- Aporta atractives notes de roure que recorda el roure francès de gra fi, amb subtils notes torrades que ajuden a millorar la complexitat del vi.
- Participa intensament al centre de boca, aportant untuositat i una gran amplitud.



11. Clarificants

Clarificants d'origen vegetal

Producte	Descripció	Beneficis	
Proveget PREMIUM	Proteïna vegetal pura de gran reactivitat.	Gran netedat dels vins blancs clarificats. Eliminació de polifenols oxidats i potencialment oxidables. Obtenció de vins més francs i frescos en aromes.	
Proveget BC	Proteïna vegetal i combinació de bentonites càlciques activades i sòdiques naturals.	Clarificació de mostos potencialment oxidables. Reducció del contingut en proteïnes dels mostos. Millora el rendiment, bona compactació de les mares.	
Proveget CRISTAL	Proteïna vegetal, PVPP, Bentonita i Cel·lulosa.	Clarificació de mostos en fermentació. Eliminació d'elements inhibidors de la fermentació. Millora de la cinètica fermentativa.	
Proveget QUIT	Proteïna vegetal, Quitin-Glucano i Bentonita.	Millora substancial de la netedat i de l'estabilitat proteica dels vins. Reducció del contingut en metalls. Millora de l'evolució dels vins. Eliminació de polifenols oxidables. Disminució del nivell de parcel·lació.	
Proveget CLAR	Proteïna vegetal, PVPP i Bentonita.	Especialment indicat per a vins blancs i rosats. Eliminació de terbolesa, proteïnes i pardeaments.	
Proveget 100	Proteïna vegetal pura (<i>Pisum sativum</i>).	Clarificació de mostos en desfangat o fermentació alcohòlica.	

Clarificants d'origen no animal

Producte	Descripció	Beneficis
Clarifine Proyeast	Extracte proteic de llevat <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Gran neteja i brillantor. Millora organolèptica per eliminació de tanins agressius i increment de la untuositat. Major franquesa aromàtica.
Clarifine Vegan	Extracte proteic de llevat <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i proteïna vegetal procedent de pèsol (<i>Pisum sativum</i>).	Elevat poder clarificant. Millora de les sensacions tàctils reduint astringència i amargor. Eliminació selectiva de polifenols oxidats i oxidables.





Clarificants selectius

Producte	Descripció	Beneficis
BCPXXI	Bentonita, PVPP y Cel·lulosa.	Eliminació de proteïnes, polifenols rovellats o oxidables.
TRIPLEX R	Bentonita, PVPP y Carbó.	Matisa i protegeix l'evolució del color. Redueix la intensitat colorant durant la fermentació.
DIVERGAN - F *	PVPP Origen Europa.	Eliminació de catequines i leucoantocians impeding que el vi evolucioni cap a tons rovellats.

Clarificants d'origen animal








Producte	Descripció	Beneficis
Vinigel FL	Proteïna d'origen porcí en format granulats.	Gelatina d'elevat pes molecular específica per a la flotació dels mostos blancs i rosats. Elevada capacitat de floculació.
Vinigel CRISTAL	Proteïna d'origen porcí en format líquid.	Gelatina poc hidrolitzada de pes molecular mitjà-alt. Excel·lent acció clarificant sobre els tanins més agressius respectant l'estructura dels vins. La seva excel·lent acció floculant permet el seu ús en desfangats dinàmics.
Vinigel SEDA	Proteïna d'origen porcí en format líquid.	Gelatina de pes molecular mitjà. Excel·lent acció clarificant. Elimina l'astringència i suavitza les sensacions a la boca sense perdre qualitat aromàtica.
Vinigel FORTE / FORTE L	Proteïna d'origen porcí en format granulats/líquid.	Gelatina molt hidrolitzada per a la clarificació dels vins. Elevada reactivitat per a la clarificació de vins amb elevada càrrega polifenòlica. Millora de l'estat col·loïdal i de la netedat dels vins premses.

Clarificants complexos o inorgànics

Producte	Descripció	Beneficis
DIVERGAN - HM	Copolímer insoluble de PVI/PVP.	Clarificant específic per limitar el pardejament i evolució de mostos i vins. Segrestant de metalls catalitzadors de les reaccions d'oxidació (Fe i Cu). Preservació aromàtica dels vins.
Maxibent MICRO	Bentonita granulada activada amb sodi d'extremada puresa.	Bentonita amb elevada acció clarificant amb elevada capacitat desproteïntant. Especialment indicada per a varietats amb alt contingut proteic. 
Maxibent FL	Bentonita activada amb sodi en format pols.	Bentonita de ràpida humectació. Millora els rendiments dels processos de flotació. Afavoreix la velocitat dels processos de desfangat dinàmic. 
Maxibent G	Bentonita activada amb sodi en format granulats.	Bentonita amb elevada acció clarificant. Bona capacitat desproteïntant i de compactació dels fangs. 
Bengel	Bentonita activada amb sodi en format pols.	Clarificant per a la correcta compactació dels fangs. Estabilització col·loïdal. 










* DIVERGAN-F i DIVERGAN-HM són marques fabricada per BASF, no pertanyen a Agrovin.

12. Derivats del sofre i àcid ascòrbic



Producte	Descripció	Beneficis	SO ₂	
Diòxid de sofre	Diòxid de sofre en forma de gas líquuat.	Protecció antioxidant, antioxidant i antimicrobiana de els mostos i vins.	>99.95%	 
SULFAMOL	Hidrogen sulfit amònic en dissolució aquosa.	Solució per aportar SO ₂ en format líquid amb incorporació de sals d'amoni. Protecció antioxidant, antioxidant i antimicrobiana dels mostos. Fàcil aplicació i homogeneïtzació.	SULFAMOL 400: 400 g/l SULFAMOL 640: 640 g/l	
SULPHUR	Diòxid de sofre en dissolució aquosa.	Solució per aportar SO ₂ en format líquid. Protecció antioxidant, antioxidant i antimicrobiana de els mostos i vins. Fàcil aplicació i homogeneïtzació.	SULPHUR 6: 60 g/l SULPHUR 15: 150 g/l SULPHUR 18: 180 g/l	 
Metabisulfit potàssic	Metabisulfit potàssic.	Protecció antioxidant, antioxidant i antimicrobiana de els mostos i vins.	~ 57%	 
Producte	Descripció	Beneficis	SO ₂	
REDOXTANIN B	Formulat a base de metabisulfit potàssic, àcid ascòrbic i taní gàlic.	Complex per a la protecció del raïm. Especialment indicada en veremes mecàniques de raïm blanc. Protecció davant de l'oxidació per desplaçament de l'oxigen i al desenvolupament de microorganismes contaminants.	20-25%	 
REDOXTANIN T	Formulat a base de metabisulfit potàssic, àcid ascòrbic i tanins condensat i hidrolitzable.	Complex per a la protecció del raïm. Especialment indicada en veremes mecàniques de raïms negres. Protecció davant de l'oxidació per desplaçament de l'oxigen i al desenvolupament de microorganismes contaminants.	20-25%	 
BACTERVIN	Metabisulfit potàssic i taní enològic.	Prevenició del desenvolupament de microorganismes contaminants en vins amb qualitat sanitària deficient. Protecció antioxidant, antioxidant i antimicrobiana dels mostos i vins.	45-55%	 
Àcid ascòrbic	Àcid L-Ascòrbic	Protecció antioxidant per consum d'oxigen dissolt. Aplicació en presència de SO ₂ lliure ~ 20 ppm.	-	 

13. Productes enològics









Acidificants

Producte	Descripció	Beneficis	
Tartaric 2.0	Àcid L (+) tartàric (E-334) en solució aquosa al 50%.	Acidificant per a corregir l'acidesa en mostos i vins. (200 ml/hl incrementa 1 g/l l'acidesa total en àcid tartàric).	 
Àcid tartàric	Àcid L (+) tartàric (E-334).	Acidificant per a corregir l'acidesa en mostos i vins.	 
Àcid màlic	Àcid D, L-màlic (E-296).	Acidificant per a corregir l'acidesa en mostos i vins.	
Àcid cítric	Àcid cítric monohidrat (E-330).	Acidificant per a corregir l'acidesa en mostos i vins.	 
Àcid làctic 88%	Àcid làctic (E-270) en format líquid al 88%.	Acidificant per a corregir l'acidesa en mostos i vins. (1,13 ml/l incrementa 1 g/l l'acidesa total en àcid tartàric).	 

Desacidificants

Producte	Descripció	Beneficis	
Bicarbonat potàssic	Bicarbonat potàssic (E-501).	Desacidificant per a mostos i negres.	
Carbonat càlcic	Carbonat càlcic (E-170).	Desacidificant per a mostos i negres.	

Carbons

Producte	Descripció	Beneficis	
Croer F10X	Carbó activat humit procedent de fusta de pi marítim.	Carbó decolorant en format pols.	 
Croer F10X - H	Carbó activat humit procedent de fusta de pi marítim.	Carbó decolorant en format pols humitejat per a la seva fàcil aplicació.	 
Croer G10X	Carbó activat procedent de fusta de pi marítim.	Carbó decolorant en format granulat facilitant el seu aplicació i efecte.	 
Croer DO	Carbó activat procedent de fusta de pi marítim.	Carbó desodorant amb capacitat d'adsorció elevada de petites molècules.	 

Contacte

Espanya

Nord

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

Noroest

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. 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

Andalusia

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

Nord-Centre
Tel. +351 934 44 13 52
portugalnorte@agrovin.com
Centre-Sud
Tel. +351 934 55 48 13
portugalcentro@agrovin.com

Itàlia

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

Romania

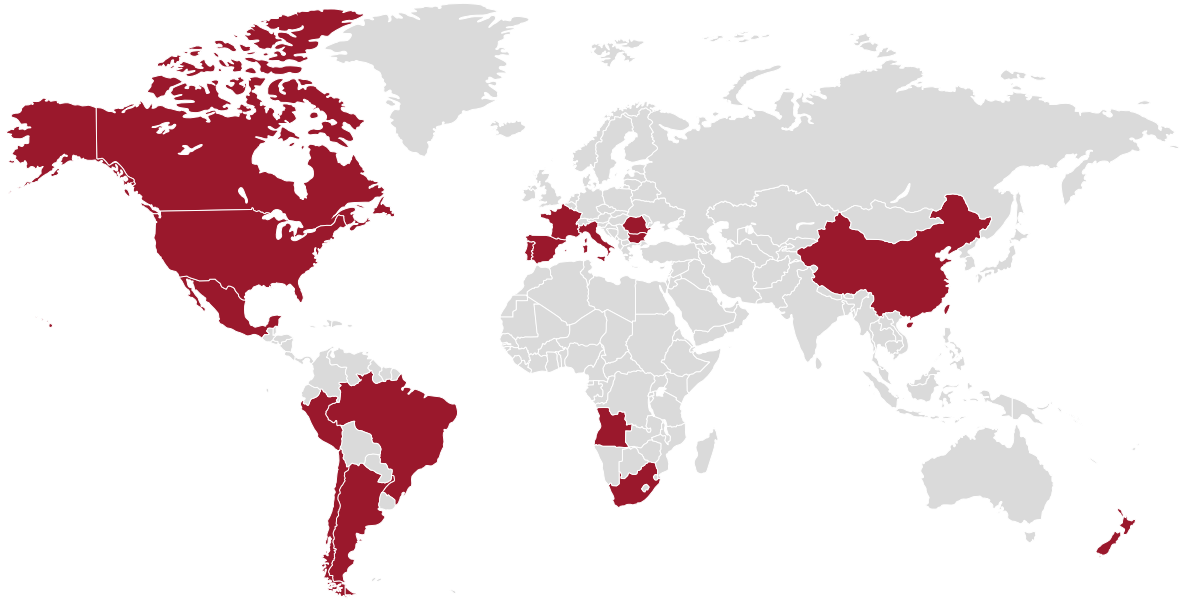
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

Internacional

EUA

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

Grup **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

