



Catàleg de productes

Solucions enològiques durant la verema



Grup Agrovin Sinònim de QUALITAT

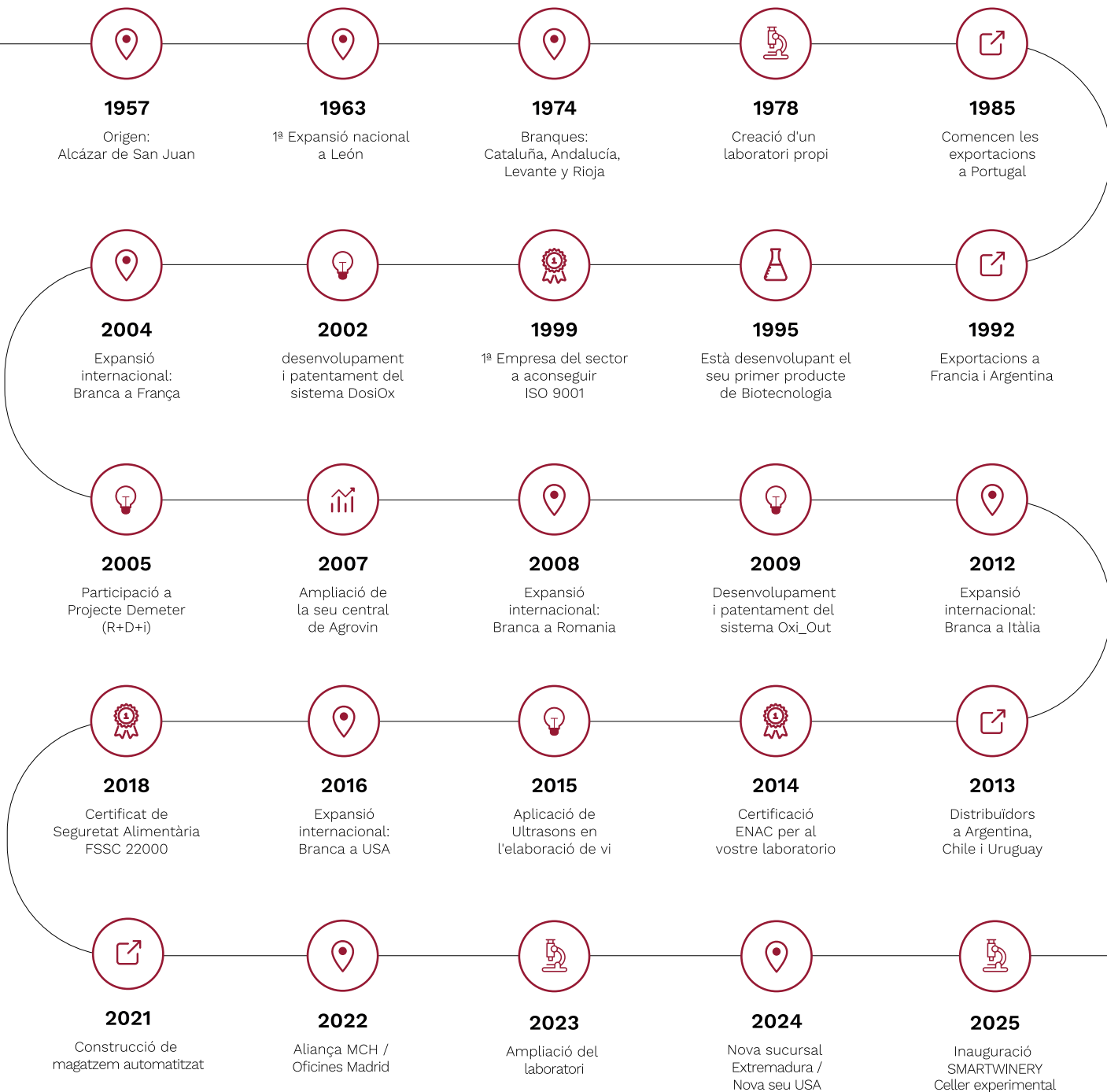
La Qualitat i la Seguretat Alimentària són dos pilars fonamentals dins de la nostra activitat diària. La implantació de la norma internacional FSSC 22000 avala el nostre compromís per oferir al mercat productes innocus d'elevada qualitat.

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.



Grup Agrovín. Fent història amb tu des de fa més de 65 anys.



Technology

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

Laboratori

35.000 anàlisis enològiques
per any

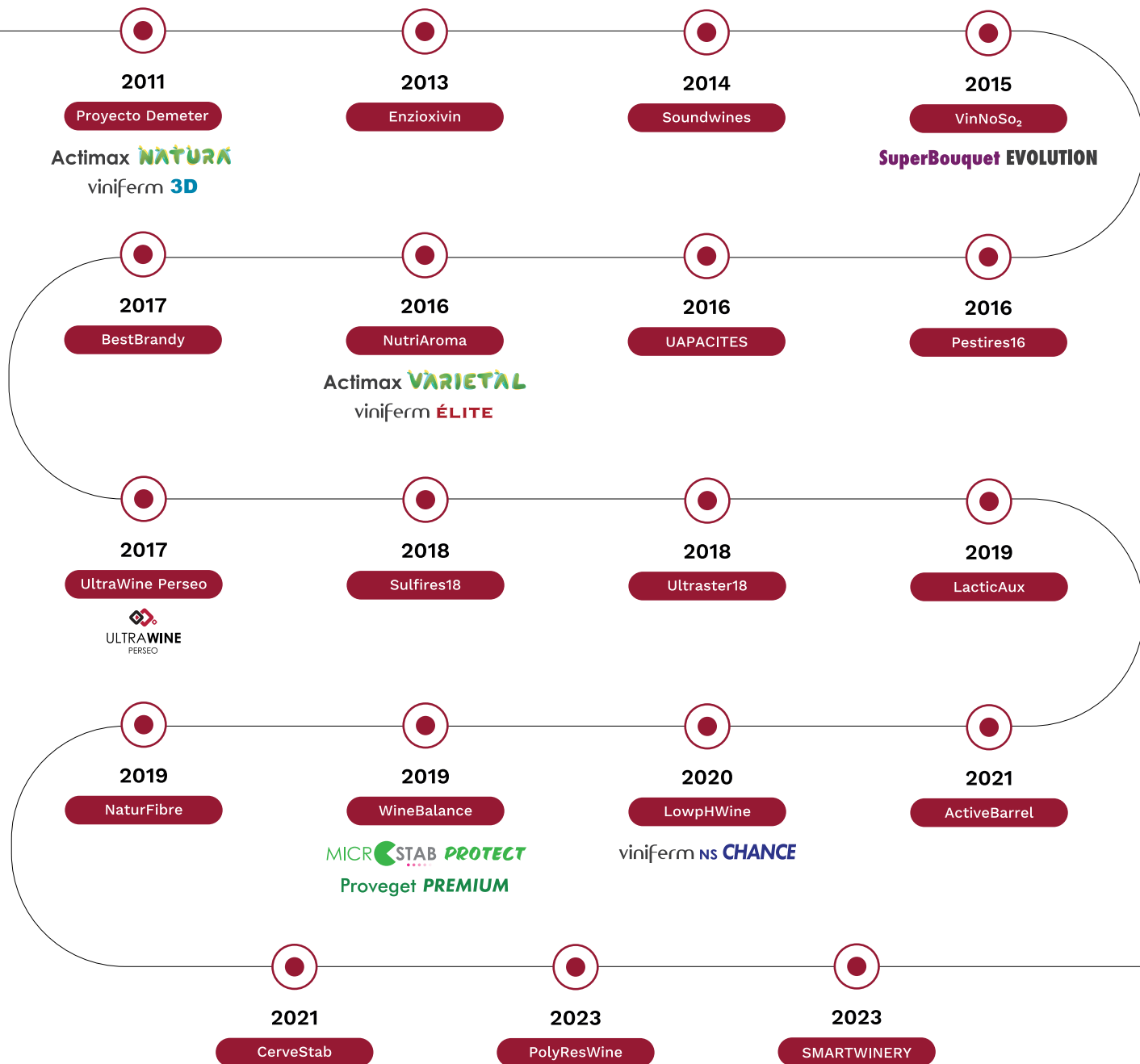
+5.800 ampolles de vi
analitzades

R+D+i

33 projectes de recerca
durant 18 anys

+35 M€ invertit en els
projectes

Els nostres projectes.



 **Technology +38** patentes internacionales

 **R+D+i +37** proyectos de R+D+i

Index de contingut



01. Control microbiològic i protecció antioxidant P. 6



02. Nutrients P. 8



03. Llevats P. 10



07. Polisacàrids P. 18



08. Clarificants P. 20



09. Eliminació d'aromes P. 23



13. Productes enològics P. 26



14. Productes per a vins escumosos P. 27



15. Solucions enològiques per a vins sense alcohol i desalcoholitzats P. 31

**04. Enzims**

P. 12

**05. Flotació**

P. 14

**06. Tanins**

P. 16

**10. Bacteris
làctics**

P. 23

**11. Alternatius
de roure**

P. 24

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

P. 25



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 // CE 2021/1165.



Els productes amb aquesta etiqueta ajuden a produir vins amb un contingut alcohòlic més baix.

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: 4 - 20 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.
- Sinergia amb SO₂, reduint la seva velocitat de reacció.

Proveget CLEAR

Dosi: 70 - 150 ml/hl | Envàs: 24 kg



Un agent aclaridor a base de proteïna vegetal i quitosana amb propietats antimicrobianes.

- Efectes sinèrgics entre la proteïna de pèsol i la quitosana durant el procés de flotació.
- Reducció de llevats no *Saccharomyces* i de bacteris làctics, controlant així eficaçment la producció d'acidesa volàtil i l'inici de la fermentació malolàctica no desitjada.
- Eliminació de catequines i altres polifenols oxidables, reduint el risc d'enfosquiment en varietats sensibles.

SuperBouquet EVOLUTION

Dosi: 10 - 30 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	Proveget CLEAR	MICR STAB PROTECT	MICR STAB ML	SuperBouquet EVOLUTION
Capacitat antimicrobiana	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacitat antioxidant		●	● ●		● ● ●
Quitosa fúngic	✓	✓	✓	✓	
Àcid fumàric				✓	
Llevat enriquit en glutatió			✓		✓
Proteína vegetal		✓			
Most	✓	✓	✓		✓
Vi	✓		✓	✓	✓
Format	Líquid	Líquid	Sòlid	Sòlid	Sòlid
Certificat ecològic (EU)	✓	✓	✓		✓

02. Nutrients

Actimax NATURA

Dosi: 20 - 30 g/hl | Envàs: 1 i 10 kg



Màxima expressió aromàtica i alliberament actiu d'aminoàcids.

- Promou la formació de compostos de fermentació aromàtics fins a un 31,5%, gràcies al seu alt contingut d'aminoàcids lliures (37%).
- L'elevat contingut en ergosterol i vitamines essencials garanteix la viabilitat dels llevats.
- Permet la síntesi adequada dels enzims responsables de l'alliberament dels precursors varietals (β -liasa i β -glucosidases), augmentant potencialment els aromes varietals fins a un 20,1%.

Actimax VARIETAL

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 FLOW





Dosi: 20 - 40 g/hl | Envàs: 1 i 10 kg



Activador 100% orgànic per a l'alliberament controlat d'aminoàcids.

- Prevé caigudes sobtades del potencial redox durant la fermentació, promovent un perfil de sabor més pronunciat.
- Promou un final de fermentació més dinàmic, amb cinètiques constants.
- Manté una població alta de llevats fins al final de la fermentació alcohòlica.

Nutrients 100% orgànics

Producte	Composició	NFA mg/l Dosi: 30 g/hl	NOPA mg/l Dosi: 30 g/hl	Tiamina	Aminoàcid	Propietats	
Actimax NATURA	Llevat totalment autolisats.	44	40	NO	● ● ●	Alt contingut d'aminoàcids lliures (37 %). Augmenta la fracció aromàtica.	
Actimax DROP	Llevat autolisat en solució aquosa	15**	13**	NO	● ●	Subministrament equilibrat de nutrients. Fàcil d'utilitzar.	
Actimax FLÒW	Llevat autolisada i llevats inactius.	28	18	NO	● ●	Alliberament gradual de nutrients. Desenvolupament òptim de la fermentació alcohòlica.	
Actimax VARIETAL	Llevat autolisada, LSI naturalment rica en glutatió i PVP/PVI	31	25	NO	● ●	IMillora i protegeix el caràcter varietal gràcies al seu contingut de glutatió. Perfil tiólic.	
Actimax GSH	Llevats inactius naturalment rics en glutatió.	5	1,75	NO	●	Prevé l'oxidació i l'enrogiment dels vins. Longevitat en vins blancs i rosats.	
Actimax VIT	Llevats inactivats.	5	1,75	NO	●	Augmenta lleugerament la turbidesa dels mostos altament clarificats.	
Actimax OENI	Llevats inactius, una font natural de cofactors de creixement.	4,6	1,75	SÍ	●	Nutrient específic per estimular la fermentació malolàctica en condicions difícils.	
Actimax Corcell	Pells de llevat.	1	0,75	NO	NO	Aturades de la fermentació malolàctica. Eliminació de toxines.	





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.

(**) Dosi de 50 ml/hl

Nutrients complexes i inorgànics

Producte	Composició	NFA mg/l Dosi: 30 g/hl	NOPA mg/l Dosi: 30 g/hl	Tiamina	Aminoàcid	Propietats	
Actimax Regrowth	Llevat autollisat ric en ergosterol i factors de creixement. Fosfat d'amoni i vitamina B1. Quitosà fúngic.	38	8,55	SI	● ●	Permet una ràpida multiplicació cel·lular mantenint la viabilitat.	
Actimax Plus	Llevat inactivat i fosfat d'amoni.	42	0,65	SI	●	Aportació nutricional. Parades FA.	
Actimax Ferm	Llevats inactius, fosfat i sulfat d'amoni.	45	0,65	SI	●	Nutrient complex d' ampli espectre.	
Actimax XL	Llevats inactius, fosfat d'amoni i cel·lulosa.	45	0,65	NO	●	Nutrició grans volums.	
Actimax Pro	Extracte de llevat, sulfat d'amoni, fosfat d'amoni i tiamina.	55	3	SI	●	Activador de fermentació amb efecte tampó de pH	
Actipasa GREEN	Fosfat d'amoni.	62	0	SI	NO	Facilita multiplicació cel·lular als vins ecològics.	
Actipasa	Sulfat d'amoni.	65	0	SI	NO	Facilita multiplicació cel·lular.	
Actipasa FAST	Sulfat d'amoni i fosfat d' amoni.	62	0	SI	NO	Facilita multiplicació cel·lular.	

03. Llevats

viniferm **NS1D**

Dosi: 20 - 30 g/hl | Envàs: 500 g



Llevat no-*Saccharomyces* de l'espècie *Torulaspora 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 **REVELACIÓN**

Dosi: 20 - 30 g/hl | Envàs: 500 g



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 No-Saccharomyces viniferm® NS	Tolerància a l'etanol (Vol.)	Temperatura de treball (°C)	Necessitat nutricional	Rendiment alcohòlic	Producció d'acètic	Bioprotecció	Especie	Formació de lactic	Perfil aromàtic varietal	Resistència al sulfuro	Tipus de vi
NS TD	9,5 %	17-28	Alta		Baixa		<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-		<30 ppm	
NS CHANCE	10 %	14-20	Mitjana		Baixa		<i>Lachancea thermotolerans</i>		-	<50 ppm	

 Llevats Saccharomyces viniferm®	Tolerància a l'etanol (Vol.)	Temperatura de treball (°C)	Necessitat nutricional	Rendiment alcohòlic	Fenotip Killer	Cep fructòfil (var. Bayanus)	Apta per resoldre parades	Perfil aromàtic varietal	Perfil fermentatiu	Increment estructura	Tipus de vi
REVELACIÓN	14 %	13-25	Alta		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		Killer	-	-	-		-	
Sensación	14 %	15-28	Alta	Alt	Neutre	-	-	-			
ÉLITE	16 %	18-26	Mitjana	Mitjà	Killer	-	-		-		
RVA	16 %	16-28	Alta		Killer	-	-		-	-	
TTA	14 %	18-28	Mitjana	Mitjà	Neutre	-	-	-		-	
Carácter	15 %	16-28	Alta		Killer	-	-		-		
CT007	15 %	14-30	Mitjana	Alt	Killer		-		-	-	
3D	15 %	18-28	Alta	Mitjà	Neutre	-	-		-		
911	14 %	14-25	Baixa	Mitjà	Killer		-		-		
Direct	15 %	16-28	Mitjana	Alt	Neutre	-	-	Addició directa		-	
Start	17 %	14-30	Mitjana	Baix	Neutre			Reactivació de les aturades de fermentació	-	-	
PDM	16 %	12-25	Baixa	Alt	Killer			Admissió d'escuma	-	-	
BY	17 %	10-25	Baixa	Alt	Neutre			Alta tolerància a la fermentació	-	-	
KLR	16 %	12-30	Baixa	Alt	Killer			Vinificació tèrmica	-	-	

 Negre  Blanc  Rosat  Escumós

Llevats varietales

Llevats tècniques

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 varietales.

- 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 d'ús 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.
- El seu ús al final de la fermentació o en el vi acabat afavoreix l'alliberament de polisacàrids parietals (envelliment sobre les mares endògenes seleccionades).

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: 70 - 150 ml/hl | Envàs: 20 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.

Proveget CLEAR

Dosi: 70 - 150 ml/hl | Envàs: 24 kg



Un agent clarificant a base de proteïna vegetal i quitosà amb propietats antimicrobianes.

- Efectes sinèrgics entre la proteïna de pèsol i el quitosà durant el procés de flotació.
- Reducció de llevats no *Saccharomyces* i de bacteris làctics, controlant així eficaçment la producció d'acidesa volàtil i l'inici de la fermentació malolàctica no desitjada.
- Eliminació de catequines i altres polifenols oxidables, reduint el risc de d'enfosquiment en varietats susceptibles.

Enovin FL

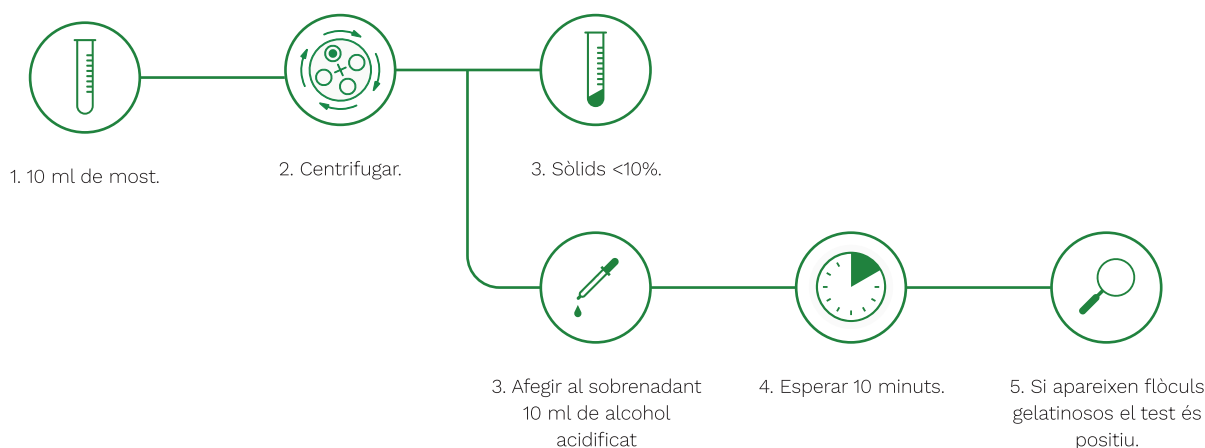
Dosi: >2 ml/hl | Envàs: 1,5 i 25 kg


















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	
Enzims	Enozym LUX	1-2 ml/hl	Preparació enzimàtica líquida altament concentrada en pectin-lyasa.	 
	Enovin FL	2-4 ml/hl	Preparació enzimàtica líquida amb activitat pectolítica.	 
Proteïnes	Proveget FLOT	70-150 ml/hl	Proteïna vegetal i derivats de quitina en format líquid.	
	Proveget PREMIUM	70-150 ml/hl	Proteïna vegetal pura de gran reactivitat en format líquid.	 
	Proveget CLEAR	70-150 ml/hl	Proteïna vegetal i quitosà amb propietats antimicrobianes.	 
	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.	
Coadjuvants	Maxibent FL	10-40 g/hl	Bentonita càlcica activada.	 
	Silisol	10-30 ml/hl	Gel de sílice.	 

● Enzims ● Proteïnes vegetals ● Proteïnes vegetals i quitosà ● 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**

Dosi: 10 - 40 g/hl | Envàs: 1 i 15 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 10 kg



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 - 10 g/hl | Envàs: 1 kg

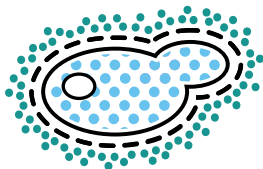


Frescor i intensitat aromàtica en vins blancs.

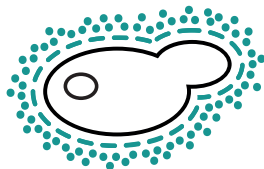
- Restableix la joventut dels vins blancs i rosats, dotant-los de gran frescor i més intensitat aromàtica.
- Recupera els matisos de tipus cítric, llimona, aranja o matisos a herba fresca i notes tiòliques, en funció de la varietat de raïm.
- Elevada capacitat antioxidant sense sensació d'amargor o aspror.

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

07. Polisacàrids

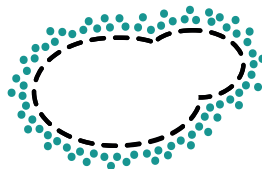


Llevat viable



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: 10 - 30 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 - 30 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: 10 - 30 g/hl | Envàs: 1 i 10 kg



Efecte antioxidant per a la protecció de les aromes i retard de levolució 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	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Descubat / Afinat				✓	✓	✓	✓	✓
Negres		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Blancs i Rosats	✓			✓	✓	✓	✓	✓

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

08. Clarificants

Proveget **PREMIUM**

Dosi: 30 - 100 g/hl | Envàs: 20 kg



Proteïna de pèsol altament reactiva.

- Proteïna de pèsol altament reactiva.
- Una proteïna vegetal amb un gran nombre de llocs d'unió (que conté un gran nombre d'aminoàcids amb càrrega positiva).
- Excel·lent capacitat de floculació.
- Reducció dels àcids hidroxicinàmics (DO 320).
- Reducció dels polifenols oxidats (DO 440).

Proveget **LUMIÈRE**

Dosi: 10 - 30 g/hl | Envàs: 20 kg



Una solució enològica d'origen natural per a la gestió selectiva dels compostos fenòlics.

- Elimina els polifenols oxidats i oxidables, reduint l'enfosquiment.
- Redueix l'amargor i potencia la sensació de dolçor.
- Optimitza la frescor aromàtica, minimitzant la necessitat de diòxid de sofre.

Clarifine **Vegan**

Dosi: 2 - 10 g/hl | Envàs: 1 i 10 kg



Clarificació natural y respetuosa.

- Suavitat en vins corpulents.
- Redueix l'amargor i potencia la sensació de dolçor.
- Potencia les sensacions dolces.
- Potencia la suavitat, alhora que redueix les sensacions astringents i amargues.

Vinigel **SEDA**

Dosi: 30 - 80 ml/hl | Envàs: 5, 22 y 1000 kg



Clarificació natural i suau.

- Gelatina líquida purificada, moderadament hidrolitzada.
- Acció clarificant excel·lent; elimina l'astringència, conferint una sensació en boca suau sense comprometre la intensitat ni la qualitat aromàtica.

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 LUMIÈRE	Proteïna vegetal, extracte de proteïna de llevat, bentonita natural i llevat inactiu	Redueix l'amargor i potencia la sensació de dolçor Reducció eficaç dels polifenols oxidats i oxidables. Optimització de la frescor i reducció dels compostos de sofre combinats. Restauració de l'equilibri organolèptic i potenciació de l'expressió aromàtica.	
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 levulació 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 amb base EPL

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 impedit que el vi evolucioni cap a tons rovellats.

Clarificants d'origen animal

Producte	Descripció	Beneficis
Vinigel FL	Proteïna d'origen porcí en format granulad.	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 granulad/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·loidal i de la netedat dels vins premses.

Clarificants complexos o inorgànics

Producte	Descripció	Beneficis
PWIN NO MET	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 granulad.	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·loidal. 

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

09. Eliminació d'aromes a reducció

MannoCUP

Dosi: 5 - 15 ml/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 20kg



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.

10. Bacteris làctics

viniform **oe** AG 20

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



Soca de segona generació per a l'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.
- Alta tolerància a l'etanol.

viniform **oe** 104

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



Soca 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.
- Recomanat per a vins de cos ple amb un alt contingut total de polifenols.

11. Alternatius de roure

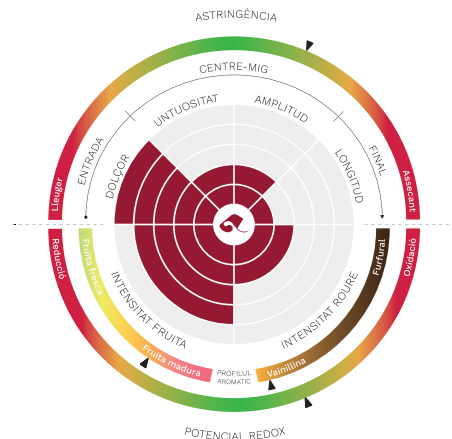


Dosi: 0,5 - 15 g/hl | Envàs: 10 kg



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.

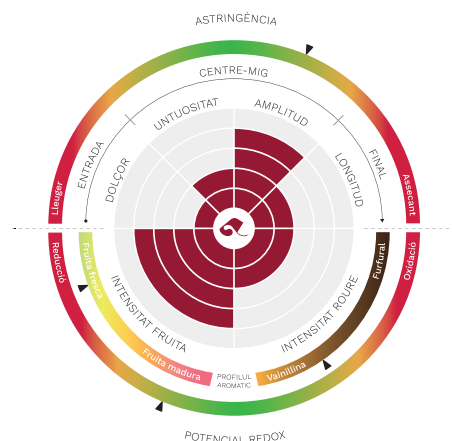


Dosi: 0,5 - 15 g/hl | Envàs: 10 kg



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.

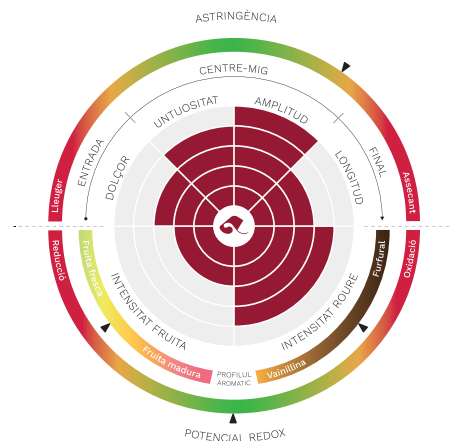


Dosi: 0,5 - 2,5 g/hl | Envàs: 10 kg

















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.












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 condensats i hidrolitzables.	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.	Prevenió 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 vins negres.	
Carbonat càlcic	Carbonat càlcic (E-170).	Desacidificant per a mostos i vins 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.	 






14. Productes per a vins escumosos

Clarificants










- Eliminació de fangs (estàtica / dinàmica)

Producte	Descripció		
Proveget PREMIUM	Floculació ràpida, que afavoreix els processos de clarificació. Millora l'eliminació de partícules, inclosos els polifenols oxidats i potencialment oxidables.		
Proveget FLOT	Combina les propietats electrostàtiques de la proteïna vegetal amb les de la quitina-glucà. Com a resultat, l'eliminació de partícules del most s'accelera, inclosos els compostos potencialment oxidables.		
Proveget CLEAR	Efectes sinèrgics entre les proteïnes vegetals i el quitosà, que promouen processos d'aclarit dinàmics. Efectes bioprotectors, que redueixen el risc d'oxidació i d'enfosquiment (pinking).		







- Clarificació durant la fermentació

Producte	Descripció		
Proveget LUMIÈRE	Una solució enològica d'origen natural per a la gestió selectiva dels compostos fenòlics. Elimina els polifenols oxidats i oxidables. Redueix l'amargor i alhora potencia la sensació de dolçor.		
Proveget BC	Millora substancialment la clarificació del vi acabat de fer en menys temps, eliminant els compostos oxidables i oxidats, a més de contribuir a l'estabilització de les proteïnes.		
TRIPLEX R	Elimina els polifenols oxidats i oxidables. Eficaz per resoldre problemes d'enrojiment.		

- Clarificació del vi base











Producte	Descripció		
Proveget PREMIUM	Ajuda a produir vins frescos amb aromes primàries més distintes. Millora l'equilibri en el paladar eliminant notes astringents mentre preserva l'acidesa. Redueix significativament l'absorbància a 320 nm i 440 nm.		
Proveget LUMIÈRE	Una solució enològica d'origen natural per a la gestió selectiva dels compostos fenòlics. Elimina els polifenols oxidats i oxidables. Redueix l'amargor mentre potencia la sensació de dolçor.		
Proveget 100	Millora la limpidesa dels vins, preserva el caràcter aromàtic i suavitza l'astringència.		
Clarifine Vegan	Excel·lent capacitat clarificant; la proteïna vegetal afavoreix l'eliminació de polifenols oxidats i oxidables, mentre que l'extracte de proteïna de llevat millora la sensació en boca del vi, reduint l'astringència i l'amargor.		
PVVIN NO MET	Redueix el contingut de metalls pesants responsables de l'oxidació del vi.		

Proves microbiològiques







Producte	Descripció		
MICR STAB pH	Redueix els microorganismes contaminants al most, la qual cosa dona com a resultat vins amb un perfil més pur i una acidesa volàtil més baixa. Al vi, redueix l'absorció a 420 nm, la qual cosa dona com a resultat vins més pàl·lids.		
MICR STAB PROTECT	Té efectes antimicrobians, antioxidants i anti-oxidasa. Redueix els llevats contaminants i els bacteris làctics. Permet una reducció en l'ús de diòxid de sofre.		
Actimax <i>Regrowth</i>	Un nutrient complex que promou la proliferació ràpida de cèl·lules alhora que proporciona un control microbiològic eficaç gràcies al seu contingut en quitosana.		

Llevats












• Llevats de vi base

Producte	Descripció		
viniferm ® DIANA	Potencia les notes afruitades, especialment les de fruita de pinyol (albercoc i préssec blanc).		
viniferm ® 3D	Perfil varietal per a vins que busquen gran cos en boca gràcies al seu alt alliberament de manoproteïnes.		
viniferm ® BY	Un llevat que respecta les característiques varietals del raïm. Un llevat per a la producció de vins base amb un perfil neutre. Alta tolerància a la fermentació.		
viniferm ® 911	Accentua les notes de fruita blanca. Augmenta l'estructura i el cos dels vins aromàtics, equilibrant les sensacions olfactivas i gustatives.		
viniferm ® REVELACION	Levadura amb un perfil tiol·lic distintiu. Perfecta per a la producció de vins frescos.		

• Llevats de segona fermentació / presa d'escuma






Producte	Descripció		
viniferm ® PDM	Una fase de repos curta i una formació gradual d'escuma donen com a resultat un perfil fi i elegant. Perfil neutre.		
viniferm ® Elegancia	L'addició de notes florals elegants accentua les sensacions de cos i suavitat.		
viniferm ® 911	Preservació del caràcter varietal. La lisi cel·lular ràpida afavoreix l'alliberament de polisacàrids i manoproteïnes.		

Nutrients















Producte	Descripció		
Actimax NATURA	Alt contingut d'aminoàcids (37 %), vitamines i esterols. Augment del contingut aromàtic.		
Actimax FLOW	Proporciona nitrogen i aminoàcids essencials, millorant la viabilitat, la vitalitat i l'eficiència de la fermentació.		
Actimax VIT	Augment de la turbidesa del most. Proporciona minerals i cofactors de la fermentació.		
Actimax Regrowth	Nutrient complex que promou la multiplicació ràpida de cèl·lules amb un control microbiològic eficaç gràcies al seu contingut en quitosana.		
Actimax Plus	Activador de la fermentació alcohòlica formulat amb fosfat d'amoni, llevats inactius i tiamina.		
Actimax Pro	Activador de fermentació complex amb un efecte tampó sobre el pH.		

*Gama completa de nutrients: pag. 9.













Emmagatzematge del vi base

Producte	Descripció		
MICROSTAB PROTECT	Formulat amb quitosana per a la protecció microbiològica de vins amb baixos nivells de diòxid de sofre. El seu contingut de glutatió reduït millora l'eficàcia del diòxid de sofre present.		
MICROSTAB ML	Efectes sinèrgics de l'àcid fumàric i la quitosana com a estabilitzadors biològics contra els bacteris làctics.		
SuperBouquet EVOLUTION	Levadura inactiva rica en glutatió. Alta protecció antioxidant, refresca la fruita i hi afegeix vivesa, i redueix la velocitat de consum de diòxid de sofre.		

Licor de Tiratge

Producte	Descripció		
Manno Plus	Afegeix cos i una sensació en boca suau, enaltint la sensació de dolçor. El seu ús millora l'estabilitat de la capa.		
SuperBouquet	Llevat inactiu que millora l'estructura del vi, augmentant el seu contingut de polisacàrids i manoproteïnes. Redueix la duresa dels tanins, reduint l'astringència i enaltint la sensació de dolçor.		
SuperBouquet MN	Escorça de llevat amb un alt contingut de manoproteïnes solubles (20–22 %). Augmenta el volum de les mares, millorant la sensació de volum en boca i la persistència de l'escuma.		
TAN SUTIL	Tanní condensat derivat de les pells de raïm. Ajuda a millorar la integració de les bombolles en interactuar amb l'extracte sec.		
MannoCUP	Preparació d'escorça de llevat amb una alta afinitat pels compostos de sofre. Les seves manoproteïnes solubles tenen un efecte ràpid sobre la sensació de volum en boca.		
Bentocup	Formulat amb bentonita granulada i citrat de coure per eliminar els olors desagradables causats per la presència de compostos de sofre.		
Maxibent MICRO	Bentonita granulada amb alt poder desproteïntant.		

Licor d'expedició

Producte	Descripció		
Gomasol SEDA	Goma aràbiga amb manoproteïna microfiltrable, eficaç per millorar l'estabilitat de l'escuma i afavorir bombolles més fines i persistents. Excel·lent rendiment en boca i al paladar mitjà. Solució concentrada de goma aràbiga d'acàcia seyal 100%.		
Gomasol PHI	Intensifica la sensació inicial en boca, millorant la sensació de dolçor i cremositat. Filtrable.		
Manno Plus ND	Manoproteïna purificada en forma líquida. Redueix l'amargor i aporta sensacions dolces i cremoses. El seu alt contingut en proteïnes augmenta la persistència de l'escuma.		
Tanicol BLANC EXCELLENCE	Atribueix als vins escumosos més frescor i intensitat aromàtica. Intensifica els aromes cítrics, florals i de fruita fresca.		
Robletan SOFT TOUCH WHITE	Potencia els aromes de fruita tropical, aportant definició aromàtica.		
Robletan COEUR	Aporta una gran complexitat al vi (caramel, cafè, lacti). Reforça l'estructura, aportant tanins equilibrats i elegants.		

15. Solucions enològiques per a vins sense alcohol i desalcoholitzats

Ø&Low














El mercat dels vins sense alcohol i desalcoholitzats està creixent exponencialment. Els consumidors d'avui dia busquen opcions més saludables amb menys calories, adequades per conduir, estar embarassada, fer esport o beure amb responsabilitat. No obstant això, l'eliminació de l'alcohol suposa un gran repte per a la qualitat final del producte.

L'etanol no només contribueix al contingut alcohòlic: actua com a portador d'aromes, un suport textural, un modulador de l'equilibri àcid i un factor en l'estabilitat microbiològica i oxidativa. La seva eliminació presenta reptes sensorials: vins més primers, menys expressius, desequilibrats en l'acidesa i amb un alt risc de problemes microbiològics i oxidatius.

Per aquest motiu, els vins sense alcohol s'han de potenciar orgànolèpticament mitjançant solucions enològiques específiques. La gamma **Ø&Low** es va crear precisament per restaurar aromes, cos i textura, l'equilibri de sabors i l'estabilitat visual i microbiològica.







Control microbiològic i protecció oxidativa

En els vins desalcoholitzats, el contingut d'alcohol ja no actua com a barrera protectora. Això, combinat amb nivells més alts de sucre residual i d'oxigen dissolt, augmenta el risc de fermentació secundària, de Brett, de fermentació malolàctica no desitjada i d'oxidació.

Producte	Descripció	
	Efectes antimicrobians, antioxidants i anti-oxidatius. Redueix llevats contaminants i bacteris làctics. Ideal per a vins desalcoholitzats dolços o semidolços per prevenir la refermentació i l'oxidació prematura.	 
	Una eina específica per inhibir la fermentació malolàctica. Essencial en vins desalcoholitzats amb un pH elevat.	
	La liozima és eficaç contra els bacteris Gram-positius (Oenococcus, Pediococcus i Lactobacillus). Prevé la fermentació malolàctica no desitjada sense utilitzar SO ₂ .	
	Llevat inactiu ric en glutatió. Alta protecció antioxidant. Refresca la fruita i hi afegeix vitalitat després de la desalcoholització.	 
	Prevé l'oxidació i manté la frescor.	 











Perfil aromàtic

La desalcoholització redueix la intensitat aromàtica, la longitud i la complexitat, resultant en vins més verds o que manquen d'expressió.

Producte	Descripció		
Tanicol BLANC EXCELLENCE	Refresca la fruita, hi afegeix notes cítriques, en realça la frescor i redueix el potencial redox. Ideal per a blancs desalcoholitzats d'estil madur.		
Robletan SOFT TOUCH WHITE	En realça els aromes de fruita tropical, afegint-hi claredat i definició aromàtica. Potencia el gust dolç i afegeix cos.		
Tanicol RED VINTAGE	En realça les notes de fruita vermella i negra, afegint-hi sucositat i longitud. Compensa els finals curts en els vins negres desalcoholitzats.		








Suavitat i volum

Sense alcohol, el vi perd cos, rodonesa i longitud.

Producte	Descripció		
SUAVI TAN	Una combinació de tanins de la pell de raïm i polisacàrids vegetals. Millora l'estructura, el cos i la rodonesa. Compensa la lleugeresa dels vins desalcoholitzats.		
GOMASOL SEDA	Una combinació de goma aràbiga i oligosacàrids de manosa purificats aporta cos i suavitat mentre manté la frescor. Prevé una textura «trencada» després de la desalcoholització.		
GOMASOL PHI	No combinació de polisacàrids vegetals (goma aràbiga) i manoproteïnes purificades. Afegeix dolçor. Filtrable		
MannoPLUS ND	Un manoproteïna líquida que afegeix riquesa, cos i equilibri àcid. Restableix la textura i la persistència en boca dels vins desalcoholitzats.		
TAN SUTIL	Els tanins de les pells del raïm potencien el cos en augmentar la percepció de fruita madura. En els vins escumosos, s'hi incorporen les bombolles, un procés especialment complex en els vins desalcoholitzats.		






Equilibri de frescor i acidesa

Amb menys alcohol, l'acidesa sembla menys pronunciada.

Producte	Descripció		
Àcid tartàric	Una estructura àcida fonamental.		
Àcid cítric	Frescor i vivesa immediates.		
Àcid malic	Tensió i mordent.		
Àcid làctic	Redonesa i suavitat.		

Estabilitat fisicoquímica

En els vins desalcoholitzats, el procés de desalcoholització altera els equilibris col·loïdals i tartàrics.

Producte	Descripció	
Estabichel	Estabilització tartàrica amb goma de cel·lulosa. Essencial per prevenir la precipitació tartàrica en els vins desalcoholitzats.	
GOMASOL PRO	Goma aràbiga per a la protecció col·loïdal i l'estabilització del color. Ideal per a vins negres desalcoholitzats.	 
GOMASOL ÓPTIMA	Goma aràbiga i el seu efecte sobre l'estabilitat tartàrica i de color. Crucial per als vins que perden estabilitat després de la desalcoholització. Filtrable.	 

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



Potencial RedOx, el factor invisible que determina la qualitat del teu vi

Aprèn a aplicar els teus coneixements sobre el potencial redox amb el nostre llibre, basat en més de 10 anys d'investigació.

ARA DISPONIBLE A LA NOSTRA APLICACIÓ



Contacte

Espanya

Nord

P.I. Lentiscares, 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, 33,
P.I. Sant Pere Molanta
08799 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@agrovineu.com
Centre-Sud
Tel. +351 934 55 48 13
portugalcentro@agrovineu.com

Itàlia

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

Romania

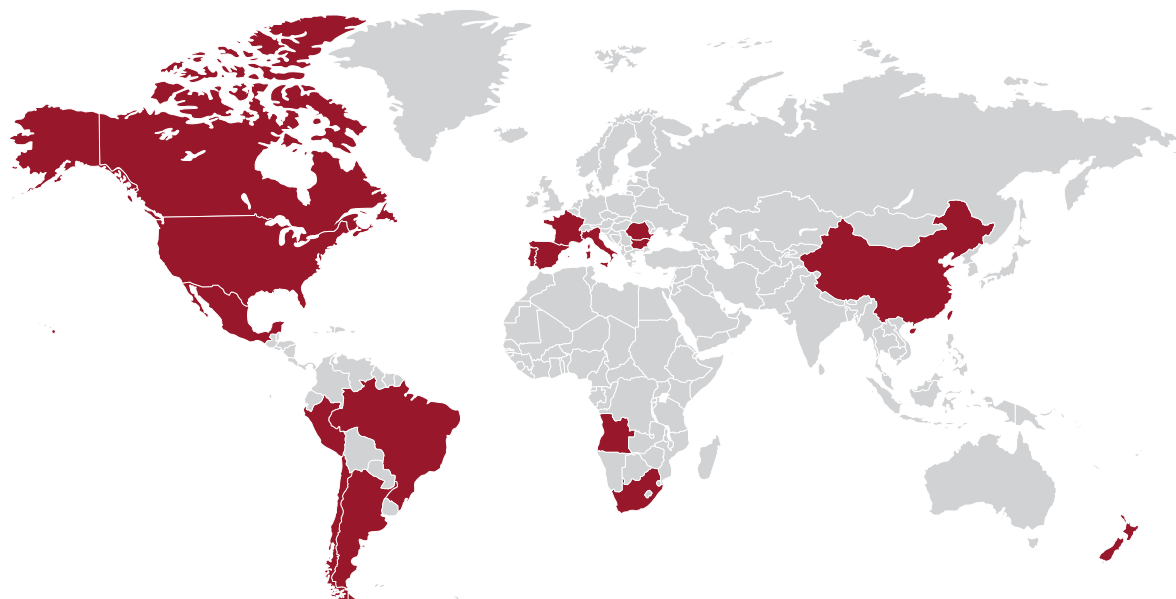
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

Internacional

EUA

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

