



Catalogue des produits

Solutions œnologiques pour la vendange





Nous élevons l'œnologie à un autre niveau

Découvrez la nouvelle application œnologique du Groupe Agrovin



Calculatrice œnologique



Carte des Sensations



Produits d'affinage

DISPONIBLE EN



App Store



Google Play



Grupo Agrovin

Synonyme de QUALITÉ

La qualité et la sécurité alimentaire sont deux piliers fondamentaux de notre activité quotidienne. L'application de la norme internationale FSSC 22000 garantit notre engagement à offrir au marché des produits sûrs et de haute qualité.

L'appui de notre laboratoire accrédité par l'ENAC selon la norme ISO 17025 garantit non seulement la fiabilité des paramètres accrédités, mais la formation quotidienne de nos techniciens, ainsi que la mise au point de nos équipements et de nos méthodologies, font que les contrôles effectués tant sur les matières premières que sur les produits formulés sont exhaustifs et respectent les normes de qualité les plus élevées imposées au niveau interne.



Notre engagement en faveur de la recherche dans le secteur œnologique est toujours actif, et nous continuons à chercher des solutions qui contribuent au développement du secteur en collaboration avec des universités nationales et internationales.



Index des contenus



01. Contrôle microbiologique et protection antioxydante P. 6



02. Nutriments P. 8



03. Levure P. 10



07. Polysaccharides P. 18



08. Élimination d'arômes de réduction P. 20



09. Bactéries lactiques P. 20



13. Produits œnologiques P. 25

**04. Enzymes**

P. 12

**05. Flottation**

P. 14

**06. Tanins**

P. 16

**10. Alternatives
au chêne**

P. 21

**11. Clarifiants**

P. 22

**12. Dérivés du
soufre et acide
ascorbique**

P. 24



Les produits marqués de ce label sont ADAPTÉS à la vinification des végétaliens et des végétariens.



Les produits marqués de ce label sont ADAPTÉS à la vinification biologique conformément aux règlements CE 2018/848 // CE 2021/1165.

01. Contrôle microbiologique et protection antioxydante

MICR  STAB pH

Dose : 50-200 ml/hl | Emballage : 24 et 1200 kg



Stabilisation microbiologique des moûts avant la FA.

- Il réduit les populations de bactéries lactiques et de micro-organismes contaminants qui peuvent altérer les qualités organoleptiques.
- N'interfère pas avec l'activité fermentaire des levures *Saccharomyces*.

MICR  STAB **PROTECT**

Dose : 10-30 g/hl | Emballage : 1 et 10 kg



Alternative au SO₂ avec effet antimicrobien : le chitosane fongique.

- Réduit considérablement ou élimine les populations de *Brettanomyces*, réduisant ainsi le risque d'altération dû à la présence de cette levure contaminante.
- Réduit efficacement les populations de bactéries lactiques.
- Effet antioxydant et protection contre l'oxydation. Effet antioxydant naturel, protège la fraction aromatique et limite le brunissement.

MICR  STAB **ML**

Dose : 30-60 g/hl | Emballage : 1 et 15 kg



Stabilisateur biologique très efficace contre les bactéries lactiques.

- Contrôle la fermentation malolactique, en la retardant, voire en l'inhibant. Il maintient l'acidité et le pH initial des vins et réduit la formation d'amines biogènes.
- Améliore la stabilité microbiologique. Réduit considérablement la population de bactéries lactiques et aide à contrôler la population de *Brettanomyces*.

SuperBouquet EVOLUTION

Dose : 20-40 g/hl | Emballage : 1 et 10 kg



Effet antioxydant pour la protection des arômes et le retardement de l'évolution des vins.

- Protection de la couleur : Limite le brunissement des moûts et des vins. Élimine les quinones réactives des moûts.
- Protection de l'arôme : aide à préserver la fraction aromatique des moûts et des vins. Son utilisation précoce assure la protection des thiols volatils formés pendant la fermentation alcoolique, qui sont particulièrement sensibles à l'oxydation.

MICR **STAB** pH

MICR **STAB**
PROTECT

MICR **STAB** ML

SuperBouquet
EVOLUTION

Capacité antimicrobienne	● ● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacité antioxydante		● ●		● ● ●
Effet organoleptique	Acidité et fraîcheur	Fraîcheur	Acidité et fraîcheur	Fraîcheur
Chitosane fongique	✓	✓	✓	
Levure enrichie en glutathion		✓		✓
Moût	✓	✓		✓
Vin	✓	✓	✓	✓
Format	Liquide	Solide	Solide	Solide
Certifié BIO	✓	✓		✓

02. Nutriments

Actimax **NATURA**

Dose : 20-30 g/hl | Emballage : 1 et 10 kg



Expression aromatique maximale et libération active des acides aminés.

- Il favorise la formation d'arômes fermentaires grâce à sa teneur élevée en acides aminés (37 %). Cette augmentation des AFA limite la production d'hydrogène sulfuré.
- La teneur élevée en ergostérol et en vitamines essentielles garantit la viabilité des levures.
- Il permet la synthèse correcte des enzymes responsables du développement des précurseurs variétaux (β -lyase et β -glucosidases).

Actimax **VARIÉTAL**

Dose : 20-40 g/hl | Emballage : 1 et 10 kg



Expression variétale maximale et protection du caractère thiolé libéré.

- Il permet une synthèse correcte des enzymes responsables de la révélation des précurseurs variétaux et favorise la formation de composés aromatiques fermentaires.
- Effet antioxydant dû à sa teneur élevée en glutathion qui protège la fraction aromatique libre.
- Séquestrant des métaux, empêche l'oxydation directe et retarde l'évolution aromatique et phénolique.

Degré alcoolique probable	AFA (mg/L)		
	Besoins nutritionnels faibles	Besoins nutritionnels moyens	Besoins nutritionnels élevés
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**

Dose : 10-30 g/hl | Emballage : 500 g



Stimule la fermentation malolactique dans des conditions difficiles.

- Nutriments, minéraux et cofacteurs de croissance nécessaires au bon déroulement de la fermentation malolactique.

Nutriments 100% organiques



Produit	Composition	AFA mg/l Dose : 30 g/hl	NOPA mg/l Dose : 30 g/hl	Thiamine	Acides aminés	Propriétés
Actimax NATURA	Levures totalement autolysées.	44	40	NON	● ● ●	Augmentation de la fraction aromatique. Teneur élevée en ergostérol.
Actimax VARIÉTAL	Levures totalement autolysées.	31	25	NON	● ●	Améliore et protège le caractère variétal grâce à sa teneur en glutathion. Profil thiolique.
Actimax GSH	Levures inactivées naturellement riches en glutathion.	5	1,75	NON	●	Prévient l'oxydation et le brunissement des vins. Longévité pour les vins blancs et rosés.
Actimax VIT*	Levures inactivées.	5	1,75	NON	●	Augmente légèrement la turbidité des moûts très clarifiés.
Actimax OENI	Levures inactivées, apport naturel de cofacteurs de croissance.	4,6	1,75	OUI	●	Nutriment spécifique pour stimuler la fermentation malolactique dans des conditions difficiles.
Actimax Corcell	Écorces de levures.	1	0,75	NON	NON	Arrêts de FA. Élimination des toxines.

AFA : Azote Facilement Assimilable (NH₄⁺ et acides aminés, sauf proline).

NOPA: azote organique évalué selon la méthode NOPA (acides aminés, sauf proline).

(*) Actimax VIT: 5 g/hl donnent la même turbidité que 30 g/hl de cellulose.

Nutriments complexes et inorganiques



Produit	Composition	AFA mg/l Dose : 30 g/hl	NOPA mg/l Dose : 30 g/hl	Thiamine	Acides aminés	Propriétés
Actimax Regrowth	Levure autolysée riche en ergostérol et en facteurs de croissance. Phosphate d'ammonium et vitamine B1. Chitosane fongique.	38	8,55	OUI	● ●	Permet une multiplication rapide des cellules tout en maintenant leur viabilité cellulaire.
Actimax Plus	Levures inactivées et phosphate d'ammonium.	42	0,65	OUI	●	Apport nutritionnel. Arrêts de FA.
Actimax Ferm	Levures inactivées, phosphate et sulfate d'ammonium.	45	0,65	OUI	●	Nutriment complexe à large spectre.
Actimax XL	Levures inactivées, phosphate d'ammonium et cellulose.	45	0,65	OUI	●	Nutriment pour des élaborations en grands volumes.
Actipasa GREEN	Phosphate d'ammonium et thiamine.	62	0	OUI	NON	Facilite la multiplication cellulaire dans les vins biologiques.
Actipasa	Sulfate d'ammonium.	65	0	OUI	NON	Facilite la multiplication cellulaire.
Actipasa FAST	Sulfate d'ammonium et phosphate d'ammonium.	62	0	OUI	NON	Facilite la multiplication cellulaire.
Phosphate d'ammonium	Phosphate d'ammonium.	62	0	NON	NON	Facilite la multiplication cellulaire.
Thiamine Dose	Chlorhydrate de thiamine (Vitamine B1).	0	0	OUI	NON	Raccourcit la phase de latence cellulaire. Diminue les taux d'acides cétoniques (acide pyruvique et cétylglutamique).

03. Levures

viniferm **NS TD**

Dose : 20-30 g/hl | Emballage : 500 g



Levure non-Saccharomyces de l'espèce *Torulaspora delbrueckii*.

- Activité β -lyase élevée, améliore le caractère variétal et la complexité des vins.
- Améliore les sensations tactiles des vins. Vins plus riches en glycérol, plus de volume en bouche.
- Caractère bioprotecteur, réduit le risque de déviations organoleptiques.

viniferm **NS CHANCE**

Dose : 10-20 g/hl | Emballage : 500 g



Levure non-Saccharomyces de l'espèce *Lachancea thermotolerans*.

- Pouvoir d'acidification élevé grâce à la synthèse d'acide lactique.
- Obtention de vins frais et fruités. Respect de l'identité variétale des raisins.

viniferm **REVELACIÓN**

Dose : 20-30 g/hl | Emballage : 500 g



Expression thiolé maximale.

- Activité β -Lyase. Révélation des thiols, capable de convertir des précurseurs de type thiol en arômes perceptibles, notamment : 4MMP (buis, cassis), 3MH (pamplemousse, agrumes) et 3MHA (fruit de la passion, mangue, ananas).
- Convient aux fermentations avec un profil thermique inversé.

viniferm **ÉLITE**

Dose : 20-30 g/hl | Emballage : 500 g



Augmentation des descripteurs variétaux dans les vins rouges.

- Vins rouges de cépage issus de raisins à forte teneur en alcool potentiel. Prédominance de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes florales persistantes.
- Bonne intégration des tanins, apportant volume et structure.

viniferm **3D**

Dose : 20-30 g/hl | Emballage : 500 g



Intensifie l'arrière-goût, ajoute de la présence et du volume.

- Forte production de mannoprotéines pendant la fermentation et après la fermentation, qui donnent du volume, de la rondeur et de la longueur aux vins.



Levures
vini ferm® NS
(Non-Saccharomyces)

	Tolérance à l'éthanol (Vol.)	Température de travail (°C)	Besoins nutritionnels	Rendement en alcool	Production d'acide acétique	Bioprotection	Espèces	Formation d'acide lactique	Profil aromatique variétal	Résistance au soufre	Type de vin
NS TD	9,5 %	17-28	Élevés	Faible	Faible	✓	<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-	✓	<30 ppm	● ● ●
NS CHANCE	10 %	14-20	Moyen	Faible	Faible	✓	<i>Lachancea thermotolerans</i>	✓	-	<50 ppm	● ● ●



Levures
vini ferm®

	Tolérance à l'éthanol (Vol.)	Température de travail (°C)	Besoins nutritionnels	Rendement en alcool	Phénotype Killer	Souche fructophile (var. <i>Bayanus</i>)	Convient pour résoudre les arrêts	Profil aromatique variétal	Profil de fermentation	Augmentation structure	Type de vin
REVELACIÓN	14 %	13-25	Élevés	Moyen	Killer	-	-	✓	-	-	● ●
DIANA	14 %	14-25	Élevés	Moyen	Killer	-	-	✓	✓	-	● ●
Elegancia	15 %	12-25	Faibles	Moyen	Killer	✓	-	✓	-	✓	● ● ●
AURA	16 %	12-30	Moyens	Élevé	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
PASIÓN	14 %	14-25	Moyens	Moyen	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
EMOCIÓN	14,5 %	13-28	Faibles	Moyen	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
Sensación	14 %	15-28	Élevés	Élevé	Neutre	-	-	-	✓	✓	● ● ●
ÉLITE	16 %	18-26	Moyens	Moyen	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
RVA	16 %	16-28	Élevés	Faible	Killer	-	-	✓	-	-	●
TTA	14 %	18-28	Moyens	Moyen	Neutre	-	-	-	✓	-	● ●
Carácter	15 %	16-28	Élevés	Faible	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
CT007	15 %	14-30	Moyens	Élevé	Killer	✓	-	✓	-	-	●
3D	15 %	18-28	Élevés	Moyen	Neutre	-	-	✓	-	✓	● ●
911	14 %	14-25	Faibles	Moyen	Killer	✓	-	✓	-	✓	● ● ●
PDM	16 %	12-25	Faibles	Élevé	Killer	✓	✓	Neutre	Neutre	-	● ● ● ●
BY	17 %	10-25	Faibles	Élevé	Neutre	✓	✓	Neutre	Neutre	-	● ● ● ●
KLR	16 %	12-30	Faibles	Élevé	Killer	✓	✓	-	-	-	●
522	14 %	18-30	Moyens	Élevé	Neutre	-	-	Neutre	Neutre	-	● ●
Start	17 %	14-30	Moyens	Faible	Neutre	✓	✓	Neutre	Neutre	-	● ● ● ●
Direct	15 %	16-28	Moyens	Élevé	Neutre	-	-	✓	-	✓	●

● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Vin mousseux

04. Enzymes

Enozym LUX

Dose : 0,4-1 ml/100 kg | Emballage : 100 g et 1 kg



Enzyme liquide hautement concentrée pour une clarification rapide.

- Activité enzymatique pectolytique. Hautement concentré en pectine lyase pour une clarification rapide des moûts.
- Activité élevée, même à basse température. Peut être utilisé sur les raisins, ce qui permet d'augmenter le rendement du pressurage.

Enozym EXTRA AROME

Dose : 0,4-0,8 ml/100 kg | Emballage : 100 g et 1 kg



Extraction maximale des précurseurs et libération des arômes variétaux.

- Activités enzymatiques pectolytiques. Fortement concentré en pectine lyase et riche en β -glucosidase.
- Activité élevée même à basse température. Convient à l'amélioration des arômes variétaux, possibilité d'utilisation en macération pelliculaire.

Enozym VINTAGE

Dose : >1 g/100kg | Emballage : 250 g



Extraction et stabilité des matières colorantes. Persistance des arômes dans le temps.

- Activité enzymatique : pectinase, cellulase, hémicellulase et β -glucanase.
- Augmentation de la structure et de la stabilité des vins grâce à l'extraction compensée des tanins, des anthocyanes et des polysaccharides.

Enozym Glucan

Dose : >3 g/100kg | Emballage : 250 g



Améliore la clarification et la filtration des moûts et des vins. Vieillesse sur lies.

- Dans les moûts, il améliore le débouillage. Appliqué avec des enzymes pectolytiques, il favorise la précipitation des colloïdes et évite les problèmes de clarification et de filtration.
- Dans les vins blancs et rouges issus de raisins pourris, il permet et améliore la clarification et la filtration.

Enzymes pour les vins blancs



Produit	Format	Activités	Applications	Dose *
Enozym LUX	Solution liquide.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE)	Débourbage statique à froid. Macération pelliculaire. Flottation.	0,4-1 ml/100 kg
Enozym EXTRA Arome	Solution liquide.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE) β -glucosidase	Maceración pelicular prefermentativa.	0,4-0,8 ml/100 kg
Enovin Clar	Granulé.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE)	Débourbage statique.	1-3 g/hl
Enovin PECTINASE	Solution liquide.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE)	Flash Detente. Débourbage statique. Filtration.	>8 ml/hl >2 ml/hl

Enzymes pour les vins rouges



Produit	Format	Activités	Applications	Dose *
Enozym VINTAGE	Granulé.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE) β -glucosidase Cellulase Hémicellulase	Extraction et stabilité de la couleur. Extraction de composés aromatiques.	1-3 g/hl
Enovin CROM	Solution liquide.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE) β -glucosidase Cellulase	Extraction de la couleur.	>2 ml/ 100 kg
Enovin COLOR	Granulé.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE) β -glucosidase Cellulase Hémicellulase	Extraction de la couleur.	>2 g/hl

Autres applications 

Produit	Format	Activités	Applications	Dose *
Enovin Varietal	Granulé.	β -glucosidase	Libération d'arômes variétaux.	5 g/hl
Enozym GLUCAN	Granulé.	β -1, 3-glucanase β -1, 6-glucanase	Traitement des moûts et des vins atteints de pourriture. Élevage sur lies fines.	>3 g/hl
Enovin Lyso	Granulé.	Lysozyme.	Inhibition de la fermentation malolactique.	15-50 g/hl

* La dose d'utilisation doit être optimisée en fonction de la température, du temps d'action et de la variété de raisin.

05. Flottation

Proveget **PREMIUM**

Dose : 50-100 ml/hl | Emballage : 20 et 1200 kg



Clarifiant végétal hautement réactif sous forme liquide.

- Grande limpidité des vins blancs clarifiés.
- Élimination des polyphénols oxydés et potentiellement oxydables.
- Obtention de vins aux arômes plus francs et plus frais.

Vinigel **CRISTAL**

Dose : 40-80 ml/hl | Emballage : 5, 22 et 1000 kg



Gélatine liquide purifiée et faiblement hydrolysée.

- Très efficace pour la flottation des moûts.
- Respect de l'expression variétale, réduction de la charge polyphénolique des moûts blancs.

Enovin **FL**

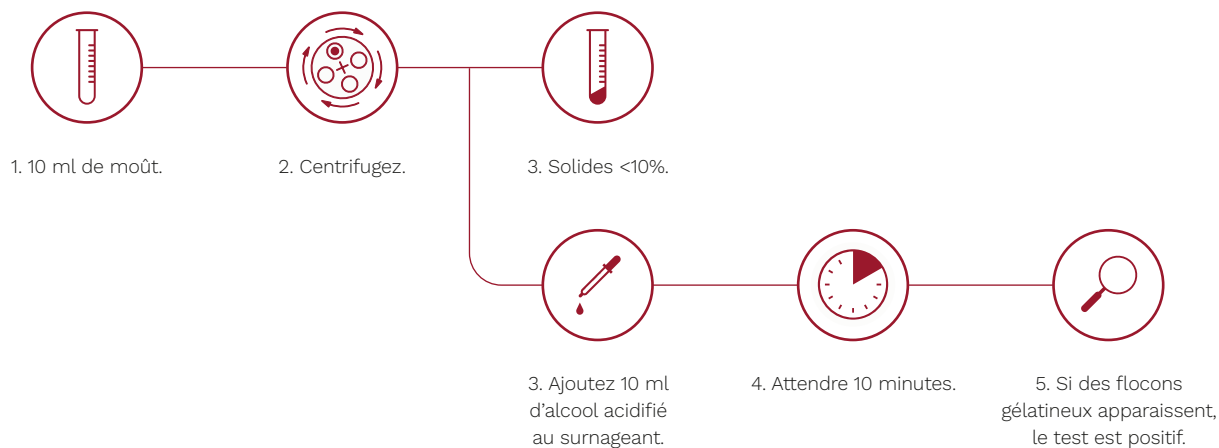
Dose : >2 ml/hl | Emballage : 5, 25 et 1200 kg
















Préparation d'enzymes liquides spécifiques pour les processus de débouillage dynamique.

- Il facilite la dégradation rapide de la pectine et la remontée à la surface des particules solides, ce qui permet un nettoyage rapide du moût.

Test de pectines / solides en suspension



Produit	Dose	Composition	
Enozym LUX	1-2 ml/hl	Préparation enzymatique liquide hautement concentrée en pectine lyase.	 
Enovin FL	2-4 ml/hl	Préparation enzymatique liquide à activité pectolytique.	 
Proveget FLOT	50-200 ml/hl	Protéines végétales et dérivés de chitine sous forme liquide.	
Proveget PREMIUM	50-200 ml/hl	Protéine végétale pure hautement réactive sous forme liquide.	 
Vinigel FL	5-25 g/hl	Gélatines à haut poids moléculaire.	
Vinigel CRISTAL	40-80 ml/hl	Gélatines à haut poids moléculaire sous forme liquide.	
Maxibent FL	10-40 g/hl	Bentonite de calcium activé au sodium.	 
Silisol	10-30 g/hl	Gel de silice.	 

 Enzymes
  Protéines végétales
  Gélatines animales
  Adjuvants

Conditions nécessaires à la flottation avec protéines végétales

- Contrôle de la température : 15-17 °C. Des températures plus basses augmentent la viscosité du moût et des températures plus élevées peuvent favoriser le début de la fermentation.
- Pression de travail (6-7 bar).
- Réglage d'un débit de gaz élevé (>20 l/min).
- Le temps de recirculation dépend du débit du flotteur, il doit correspondre au passage de 1,5 fois le volume du réservoir.
- La formation et la compaction du bouchon de flottaison avec des protéines végétales sont légèrement supérieures aux traitements avec de la gélatine animale.

06. Tanins

Tanicol **ONE / L**

Dose : 10-40 g/hl / 30-120 ml/hl | Emballage : 1 et 15 kg / 22 et 1100 kg



Effet antioxydant et protecteur des polyphénols naturels de raisin.

- Il augmente la couleur finale du vin grâce à sa protection antioxydante et à la formation de copigments.
- Particulièrement indiqué pour les raisins de maturité insuffisante comme complément à leur structure et pour les récoltes attaquées par le *Botrytis* grâce à sa réactivité contre la laccase.

Tanicol **RED SENSE**

Dose : 10 - 40 g/hl | Emballage : 1 kg



Amélioration sensorielle complète dans la production de vins rouges.

- Combine des tanins de différentes origines. Il favorise les phénomènes de copigmentation et la formation de pigments stables, améliore la structure et le corps des vins et augmente les arômes de fruits rouges et noirs.

Tanicol **VINTAGE**

Dose : 10 - 20 g/hl | Emballage : 1 et 10 kg



Tanin condensé provenant des pépins de raisin et ayant un effet important sur la stabilité de la couleur.

- Grande réactivité et capacité à se combiner avec les anthocyanes.
- Il augmente le potentiel phénolique du vin, ce qui lui confère une grande robustesse et une bonne structure.
- Excellent dans la fermentation et le décuvage où il augmente l'arôme des vins, marquant les caractéristiques variétales.


Tanicol **BLANC EXCELLENCE**

Dose : 1 - 15 g/hl | Emballage : 1 kg

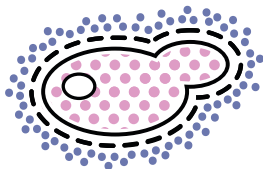


Fraîcheur et intensité aromatique des vins blancs.

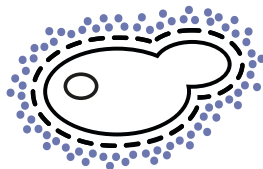
- Redonne de la jeunesse aux vins blancs et rosés, en leur apportant une grande fraîcheur et une plus grande intensité aromatique.
- Il ramène des notes d'agrumes, de citron, de pamplemousse ou d'herbe fraîche et notes thiolées, selon les cépages.
- Capacité antioxydante élevée sans amertume ni âpreté.

	Galitan	Tanicol SUPER	Tanicol ONE/ONE L	Tanicol XE	Tanicol RED SENSE	Tanicol VINTAGE	Tanicol RED VINTAGE	Tanicol BLANC EXCELLENCE
Gallique	✓	✓						
Ellagique		✓	✓		✓			
Quebracho		✓		✓				
Pépin de raisin					✓	✓	✓	✓
Tanin d'arbre fruitier					✓		✓	✓
Protection antioxydante	● ●	● ●	● ● ●	●	● ●	●	●	● ●
Augmentation aromatique					● ●	●	● ● ●	● ● ●
Réactivité avec les protéines	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●			
Raisins botrytisés	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	●			●
Stabilité de la couleur		●	●		● ●	● ● ●	●	
Faible maturité phénolique			●	●	● ●	● ● ●	● ●	
Fermentation	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Décuvage						✓	✓	✓
Rouges		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Blancs et rosés	✓		✓				✓	✓

07. Polysaccharides

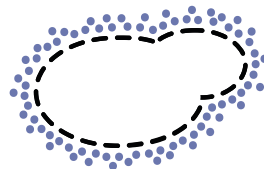


Levure viable



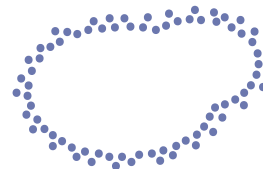
Levure inactive

18-22 % polysaccharides.



Écorce de levure

48-53 % polysaccharides.
20-22 % mannoprotéine soluble.



Mannoprotéine pure

85-95 % mannoprotéine soluble.

SuperBouquet

**SuperBouquet
EVOLUTION**

MannoBLANC

MannoCROM

SuperBouquet MN

MannoArome

MannoPLUS

MannoPLUS ND

MannoArome

Dose : 20 - 50 g/hl | Emballage : 10 kg



Complexité aromatique et structure des vins rouges.

- Il atténue les tanins agressifs et augmente les sensations de corps et de volume en bouche.
- Empêche le développement d'odeurs de réduction.
- Minimise les notes vertes dans les raisins non mûrs.

SuperBouquet MN

Dose : 10 - 40 g/hl | Emballage : 0,5 et 10 kg



Augmente la persistance et la stabilité des arômes.

- Libération rapide des polysaccharides et des mannoprotéines. Accélère le vieillissement sur lies, sans accentuer les arômes de levure.
- Il contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, en polissant les tanins agressifs, en réduisant l'astringence et en augmentant les sensations de corps et de volume en bouche.



SuperBouquet EVOLUTION

Dose : 20 - 40 g/hl | Emballage : 1 et 10 kg



Effet antioxydant pour la protection des arômes et le retardement de l'évolution des vins.

- Protection de la couleur : limite le brunissement des moûts et des vins.
- Protection de l'arôme : aide à préserver la fraction aromatique des moûts et des vins. Son utilisation précoce assure la protection des thiols volatils formés pendant la fermentation alcoolique, qui sont particulièrement sensibles à l'oxydation.

 	Manno BLANC	Manno CROM	Manno Arome	Super Bouquet	Super Bouquet MN	Super Bouquet EVOLUTION	Manno Plus	Manno Plus ND
Levure inactive	✓	✓		✓		✓		
Écorce de levure			✓		✓			
Mannoprotéine purifiée							✓	✓**
Tanin hydrolysable	✓		✓*					
Tanin condensé		✓						
Apport de mannoprotéines	●	●	●●	●	●●●	●	●●●	●●●
Apport de GSH	●					●●●		
Protection antioxydante	●●	●	●●	●	●	●●●		
Augmentation du volume	●●	●●	●●	●●	●●●	●	●●●	●●
Stabilité colloïdale		●●	●	●	●●	●	●	●●
Élimination des réductions			●			✓		
Faible maturité phénolique	●●	●●●	●●●	●	●		●●	●●
Fermentation	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Décuvage / Affinage				✓	✓	✓	✓	✓
Rouges		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Blancs et rosés	✓			✓	✓	✓	✓	✓

* Chêne.

** Mannoprotéine purifiée sous forme liquide à 20%.

08. Élimination d'arômes de réduction

MannoCUP

Dose : 5 - 15 g/hl | Emballage : 500 g



Élimination des composés soufrés et améliorations tactiles.

- Préparation biologique à base d'écales de levure riche en mannoprotéine et en citrate de cuivre.
- Élimine les sensations olfactives anormales des composés soufrés, avec un impact minimal sur la fraction aromatique du vin.
- Il polit les tanins agressifs, réduit l'astringence et augmente le corps et le volume en bouche.

Bentocup

Dose : 5 - 15 g/hl | Emballage : 1 et 20 kg



Élimination des composés soufrés indésirables.

- Formulé avec du citrate de cuivre pour l'élimination des odeurs désagréables causées par le sulfure d'hydrogène et ses dérivés.
- Impact minimal sur l'équilibre sensoriel des vins.

09. Bactéries lactiques

viniform **oe** AG 20

Emballage : Doses pour 50, 100, 500 et 1000 hl



Souche de deuxième génération pour la production de vins de qualité.

- Elle préserve l'expression fruitée et florale des vins.
- Très faible production d'arômes lactiques qui masquent la perception du fruit.
- Elle ne produit pas d'amines biogènes (histamine) qui réduisent la sensation fruitée.

viniform **oe**₁₀₄

Emballage : Doses pour 2,5, 50, 100, 500 et 1000 hl



Oenococcus oeni pour des vins rouges à forte expression polyphénolique et à forte teneur en alcool.

- Elle respecte les caractéristiques aromatiques variétales.
- Elle permet de conserver l'expression fruitée et florale des vins après la fermentation malolactique.
- Elle accentue les sensations de corps et de volume en bouche.

10. Alternatives au chêne

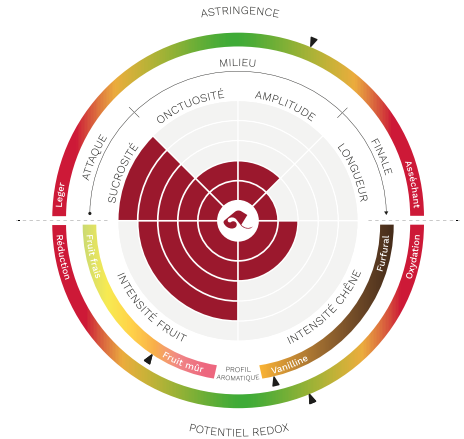


Dose : 0,5 - 3 g/l | Emballage : 10 kg



Chêne ibérique non grillé en format "grain de riz".

- Il rehausse les arômes floraux et variétaux du vin.
- Son pouvoir antioxydant élevé préserve les notes fruitées du vin et contribue à stabiliser sa couleur.
- Sa teneur élevée en ellagitanins renforce la présence des tanins en bouche, augmentant les sensations d'onctuosité et de volume.

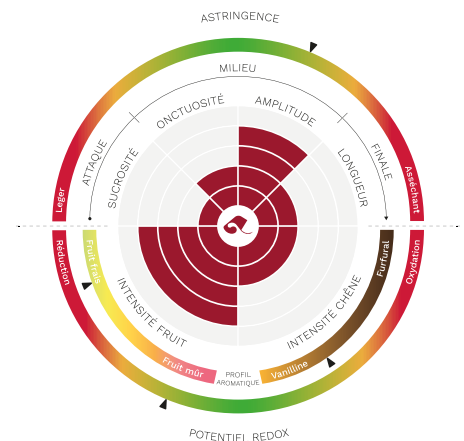


Dose : 0,5 - 3 g/l | Emballage : 10 kg



Fraîcheur et augmentation de l'acidité.

- Produit spécifique pour les vins blancs et rosés, avec une grillé moyenne à basse température.
- Avec des temps de contact courts, il exalte les notes de fruits frais et renforce la sensation d'acidité, tout en renforçant la structure avec équilibre.
- Recommandé pour les vins dans lesquels la complexité, les sensations d'acidité et la structure doivent être augmentées sans mettre l'accent sur le chêne.

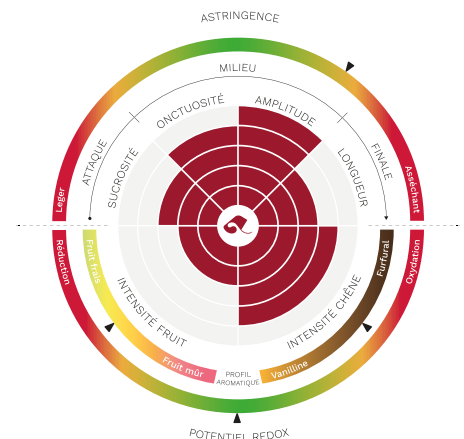


Dose : 0,5 - 2,5 g/l | Emballage : 10 kg






Intensité et complexité.

- Il mélange différentes origines botaniques et grillées pour augmenter la complexité et l'intensité aromatique, tout en participant positivement à toutes les phases gustatives.
- Il apporte de belles notes de chêne rappelant le chêne français à grain fin, avec de subtiles notes toastées qui contribuent à renforcer la complexité du vin.
- Il est intensément impliqué dans le centre de la bouche, assurant l'onctuosité et une grande amplitude.



11. Clarifiants

Clarifiants d'origine végétale

Produit	Description	Avantages	
Proveget PREMIUM	Protéine végétale pure à haute réactivité sous forme liquide.	Grande limpidité des vins blancs clarifiés. Élimination des polyphénols oxydés et potentiellement oxydables. Obtention de vins aux arômes plus francs et plus frais.	
Proveget BC	Protéines végétales et combinaison de bentonites de calcium activé et de bentonites sodiques naturelles.	Clarification des moûts potentiellement oxydables. Réduction de la teneur en protéines des moûts. Rendement amélioré, bonne compaction des lies.	
Proveget CRISTAL	Protéines végétales, PVPP, bentonite et cellulose.	Clarification des moûts en fermentation. Élimination des inhibiteurs de fermentation. Amélioration de la cinétique de fermentation.	
Proveget QUIT	Protéines végétales, chitine glucane et bentonite.	Amélioration substantielle de la limpidité et de la stabilité protéique des vins. Réduction de la teneur en métal. Amélioration du développement des vins. Élimination des polyphénols oxydables. Diminution de presses.	
Proveget CLAR	Protéines végétales, PVPP et bentonite	Spécialement indiqué pour vins blancs et rosés. Élimination de la turbidité, protéines et brunissement.	
Proveget 100	Protéine végétale pure (<i>Pisum sativum</i>) en poudre.	Clarification des moûts en débouillage ou en fermentation alcoolique.	

Clarifiants d'origine non animale

Produit	Description	Avantages
Clarifine Proyeast	Extrait protéique de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Grande clarté et brillance. Amélioration organoleptique grâce à l'élimination des tanins agressifs et à une plus grande douceur. Plus grande franchise aromatique.
Clarifine Vegan	Extrait protéique de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> et protéine végétale de pois (<i>Pisum sativum</i>).	Haut pouvoir clarifiant. Amélioration des sensations tactiles en réduisant l'astringence et l'amertume. Élimination sélective des polyphénols oxydés et oxydables.





Clarifiants sélectifs

Produit	Description	Avantages
BCPXXI	Bentonite, PVPP et cellulose.	Élimination des protéines, des polyphénols oxydés ou oxydables.
TRIPLEX R	Bentonite, PVPP et charbon.	Il nuance et protège le développement de la couleur. Réduit l'intensité de la couleur pendant la fermentation.
PVVIN *	PVPP Origen Europe.	Élimination des catéchines et des leucoanthocyanes, ce qui empêche le vin de développer des tons oxydés.

Clarifiants d'origine animale

Produit	Description	Avantages
Vinigel FL	Protéine d'origine porcine sous forme de granulés.	Gélatine de haut poids moléculaire spécialement conçue pour la flottation des moûts blancs et rosés. Capacité de floculation élevée.
Vinigel CRISTAL	Protéine d'origine porcine sous forme liquide.	Gélatine faiblement hydrolysée de poids moléculaire moyen-haut. Excellente action clarifiante sur les tanins les plus agressifs tout en respectant la structure des vins. Son excellente action floculante permet de l'utiliser pour la débouillage dynamique.
Vinigel SEDA	Protéine d'origine porcine sous forme liquide.	Gélatine de poids moléculaire moyen. Excellente action clarifiante. Élimine l'astringence et adoucit la sensation en bouche sans perdre la qualité aromatique.
Vinigel FORTE / FORTE L	Protéine d'origine porcine sous forme de granulés/liquide.	Gélatine hautement hydrolysée pour la clarification du vin. Réactivité élevée pour le clarification des vins à forte charge polyphénolique. Amélioration de l'état colloïdal et de la limpidité des vins pressés.

Clarifiants complexes ou inorganiques

Produit	Description	Avantages
PVVIN - NO MET	Copolymère de PVI/PVP insoluble.	Agent de collage spécifique pour limiter le brunissement et l'évolution des moûts et des vins. Séquestrer les métaux catalyseurs des réactions d'oxydation (Fe et Cu). Conservation aromatique des vins.
Maxibent MICRO	Bentonite granulée activée au sodium extrêmement pure.	Bentonite à haut pouvoir clarifiant et à haute capacité de déprotéinisation. Particulièrement adapté aux variétés à haute teneur en protéines. 
Maxibent FL	Bentonite activée au sodium sous forme de poudre.	Bentonite à mouillage rapide. Améliore les performances des processus de flottation. Il favorise la rapidité des processus de débouillage dynamique. 
Maxibent G	Bentonite activée au sodium sous forme de granulés.	Bentonite à haut pouvoir clarifiant. Bonne capacité de déprotéinisation et de compactage des lies. 
Bengel	Bentonite activée au sodium sous forme de poudre.	Agent de clarification pour un compactage correct des lies. Stabilisation colloïdale. 

* PVVIN et PVVIN-NO MET sont des marques fabriquées par BASF, elles n'appartiennent pas à Agrovin.

12. Dérivés du soufre et acide ascorbique

Produit	Description	Avantages	SO ₂	
Dioxyde de soufre	Dioxyde de soufre sous forme de gaz liquéfié.	Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts et des vins.	>99.95%	 
SULFAMOL	Hydrogène sulfite d'ammonium en solution aqueuse.	Solution pour la fourniture de SO ₂ sous forme liquide avec incorporation de sels d'ammonium. Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts. Application et homogénéisation faciles.	SULFAMOL 400: 400 g/l SULFAMOL 640: 640 g/l	
SULPHUR	Dioxyde de soufre en solution aqueuse.	Solution pour la fourniture de SO ₂ sous forme liquide. Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts et des vins. Application et homogénéisation faciles.	SULPHUR 6: 60 g/l SULPHUR 15: 150 g/l SULPHUR 18: 180 g/l	 
Métabisulfite de potassium	Métabisulfite de potassium.	Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts et des vins.	~ 57%	 
Produit	Description	Avantages	SO ₂	
REDOXTANIN B	Formulé avec du métabisulfite de potassium, de l'acide ascorbique et du tanin gallique.	Complexe pour la protection du raisin. Particulièrement adapté à la récolte mécanique des raisins blancs. Protection contre l'oxydation par déplacement d'oxygène et contre le développement de micro-organismes contaminants.	20-25%	 
REDOXTANIN T	Formulé avec du métabisulfite de potassium, de l'acide ascorbique et des tanins hydrolysables condensés.	Complexe pour la protection du raisin. Particulièrement adapté à la récolte mécanique des raisins rouges. Protection contre l'oxydation par déplacement d'oxygène et contre le développement de micro-organismes contaminants.	20-25%	 
BACTERVIN	Métabisulfite de potassium et tanin œnologique.	Prévenir le développement de micro-organismes contaminants dans les vins de mauvaise qualité sanitaire. Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts et des vins.	45-55%	 
Acide ascorbique	Acide L-ascorbique	Protection antioxydante par la consommation d'oxygène dissous. Application en présence de SO ₂ libre ~ 20 ppm.	-	 

13. Produits œnologiques

Acidifiants

Produit	Description	Avantages
Tartaric 2.0	Acide L (+) tartrique (E-334) en solution aqueuse à 50%.	Agent acidifiant pour la correction de l'acidité dans les moûts et les vins (200 ml/hl augmentent l'acidité totale de l'acide tartrique de 1 g/l).
Acide tartrique	Acide L (+) tartrique (E-334).	Acidifiant pour la correction de l'acidité des moûts et des vins.
Acide malique	Acide D, L-malique (E-296).	Acidifiant pour la correction de l'acidité des moûts et des vins.
Acide citrique	Acide citrique monohydrate (E-330).	Acidifiant pour la correction de l'acidité des vins.
Acide lactique 88%	Acide lactique (E-270) sous forme liquide à 88%.	Acidifiant pour la correction de l'acidité des moûts et des vins (1,13 ml/l augmente l'acidité totale de l'acide tartrique de 1 g/l).

Desacidifiants

Produit	Description	Avantages
Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de potassium (E-501).	Désacidificateur pour moûts et vins.
Carbonate de calcium	Carbonate de calcium (E-170).	Désacidificateur pour moûts et vins.

Charbons

Produit	Description	Avantages
Croer F10X	Charbon actif issu du bois de pin maritime.	Charbon décolorant en poudre.
Croer F10X - H	Charbon actif humidifié issu du bois de pin maritime.	Charbon décolorant en poudre, humidifié pour faciliter l'application.
Croer G10X	Charbon actif issu du bois de pin maritime.	Charbon décolorant sous forme de granulés pour faciliter l'application et l'effet.
Croer DO	Charbon actif issu du bois de pin maritime.	Charbon désodorisant à forte capacité d'adsorption de petites molécules.

Contact

Espagne

Nord

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

Nord-Ouest

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

Catalogne

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

Levante

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

Estrémadure

Ctra. Sevilla-Gijón, Km. 313,
06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel.+34 924 66 61 12
lusitania@agrovin.com

Andalousie

P. I. Llano de Jarata, Parc. 43-
44, 14550 Montilla (Córdoba)
Tel.+34 957 65 07 43
andalucia@agrovin.com

Europe

France

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

Portugal

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

Italie

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

Roumanie

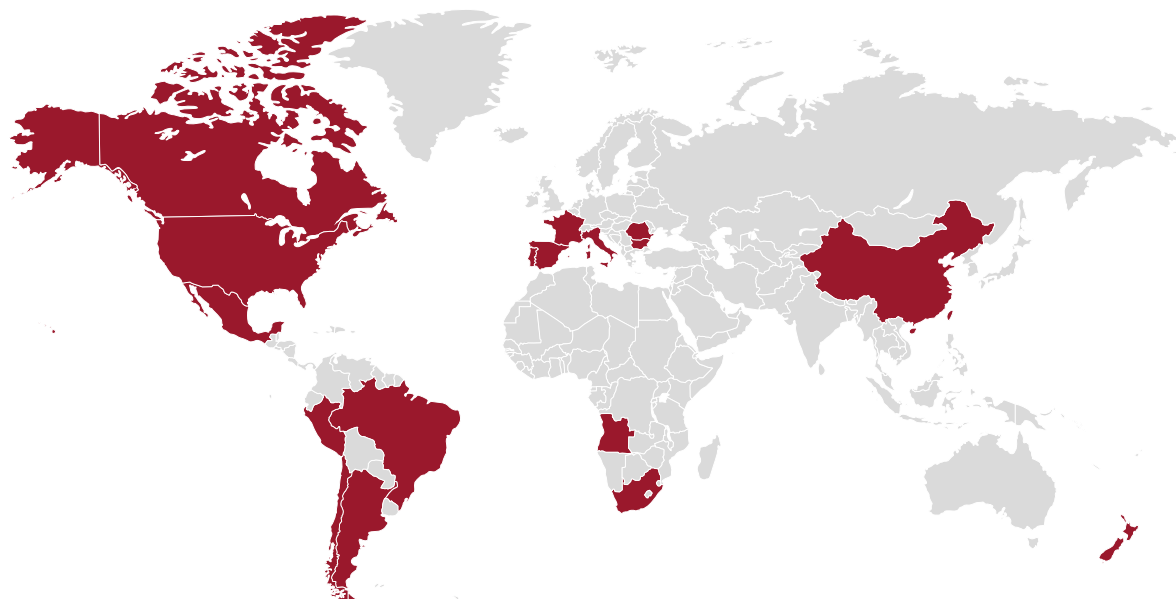
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

International

ÉTATS-UNIS

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

Groupe **Agrovin**



ZA Via Europa, 1,
Avenue de Bruxelles
34350 (Vendres)

Tel.+33 (0)4 67 94 02 62
agrovinfrance@agrovin.com

agrovin.com

