



Catálogo de produtos

Soluções enológicas na vindima





Levamos a **enologia** a outro nível

Descubra a nova aplicação enológica do Grupo Agrovín



Calculadora enológica



Mapa de Sensações



Produtos de afinamento

AGORA DISPONÍVEIS EM



Google Play



App Store

Grupo Agrovin

Sinónimo de QUALIDADE

Qualidade e Segurança Alimentar são dois pilares fundamentais na nossa atividade diária.

A implementação da norma internacional FSSC 22000 garante o nosso compromisso de oferecer ao mercado produtos seguros e de elevada qualidade,

O apoio do nosso laboratório acreditado pela ENAC na norma ISO 17025 não só garante a fiabilidade dos parâmetros acreditados, como a formação diária dos nossos técnicos, bem como o aperfeiçoamento dos equipamentos e metodologias, faz com que os controlos efectuados tanto nas matérias-primas como nos produtos formulados sejam exaustivos, cumprindo os mais elevados padrões de qualidade impostos internamente.



O nosso compromisso com a investigação no sector enológico mantém-se ativo e continuamos a procurar soluções que ajudem ao desenvolvimento do sector em colaboração com universidades nacionais e internacionais.



Índice



**01. Controlo
microbiológico e
proteção antioxidante**

P. 6



02. Nutrientes

P. 8



03. Leveduras

P. 10



07. Polissacáridos

P. 18



**08. Eliminação
dos aromas
de redução**

P. 20



**09. Bactérias
lácticas**

P. 20



**13. Produtos
enológicos**

P. 25

**04. Enzimas**

P. 12

**05. Flotação**

P. 14

**06. Taninos**

P. 16

**10. Alternativos de carvalho**

P. 21

**11. Clarificantes**

P. 22

**12. Derivados de enxofre e ácido ascórbico**

P. 24



Os produtos marcados com este rótulo são APTOS para a vinificação para vegans e vegetarianos.



Os produtos marcados com este rótulo são APTOS para vinificação biológica de acordo com os Regulamentos CE 2018/848 // CE 2021/1165.

01. Controlo microbiológico e proteção antioxidante

MICR  STAB pH

Dosagem: 50-200 ml/hl | Embalagem: 24 e 1200 kg



Estabilização microbiológica dos mostos antes da FA.

- Reduz as populações de bactérias lácticas e de microrganismos contaminantes que podem alterar as qualidades organolépticas.
- Não interfere com a atividade fermentativa das leveduras *Saccharomyces*.

MICR  STAB **PROTECT**

Dosagem: 10-30 g/hl | Embalagem: 1 e 10 kg



Alternativa ao SO₂ com efeito antimicrobiano: quitosano fúngico.

- Reduz ou elimina substancialmente as populações de *Brettanomyces*, reduzindo o risco de alterações devidas à presença desta levedura contaminante.
- Reduz eficazmente as populações de bactérias lácticas.
- Efeito antioxidante e de proteção contra a oxidação. Efeito antioxidante natural, protege a fração aromática e limita o escurecimento.

MICR  STAB **ML**

Dosagem: 30-60 g/hl | Embalagem: 1 e 15 kg



Estabilizador biológico com elevada eficácia contra as bactérias lácticas.

- Controla a fermentação maloláctica, retardando-a ou mesmo inibindo-a. Mantém a acidez e o pH inicial dos vinhos e reduz a formação de aminas biogénicas.
- Melhora a estabilidade microbiológica. Reduz substancialmente a população de bactérias lácticas e ajuda a controlar a população de *Brettanomyces*.

SuperBouquet EVOLUTION

Dosagem: 20-40 g/hl | Embalagem: 1 e 10 kg



Efeito antioxidante para a proteção dos aromas e retardamento da evolução dos vinhos.

- Proteção da cor: Limita o acastanhamento dos mostos e dos vinhos. Elimina as quinonas reactivas do mosto.
- Proteção aromática: Contribui para a conservação da fração aromática dos mostos e dos vinhos. A sua utilização precoce garante a proteção dos tióis voláteis formados durante a fermentação alcoólica, que são particularmente sensíveis à oxidação.

MICR **STAB** pH

MICR **STAB**
PROTECT

MICR **STAB** ML

SuperBouquet
EVOLUTION

Capacidade antimicrobiana	● ● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacidade antioxidante		● ●		● ● ●
Efeito organolético	Acidez e frescura	Frescura	Acidez e frescura	Frescura
Quitosano fúngico	✓	✓	✓	
Levedura enriquecida com glutatião		✓		✓
Mosto	✓	✓		✓
Vinho	✓	✓	✓	✓
Formato	Líquido	Sólido	Sólido	Sólido
Certificado ecológico	✓	✓		✓

02. Nutrientes

Actimax NATURA

Dosagem: 20-30 g/hl | Embalagem: 1 e 10 kg



Máxima expressão aromática e libertação ativa de aminoácidos.

- Favorece a formação de aromáticos fermentativos devido ao seu elevado teor de aminoácidos (37%). Este aumento de NFA limita a produção de sulfureto de hidrogénio.
- O elevado teor de ergosterol e de vitaminas essenciais assegura a viabilidade da levedura.
- Permite a síntese correcta das enzimas responsáveis pelo desenvolvimento dos precursores varietais (β -liase e β -glucosidases).

Actimax VARIETAL

Dosagem: 20-40 g/hl | Embalagem: 1 e 10 kg



Máxima expressão varietal e proteção do carácter tiólico libertado.

- Permite uma síntese correcta das enzimas responsáveis pela revelação dos precursores varietais e favorece a formação de compostos aromáticos fermentativos.
- Efeito antioxidante devido ao seu elevado teor de glutatião que protege a fração aromática livre.
- Sequestrante de metais, evita as oxidações directas e retarda a evolução aromática e fenólica.

Grau alcoólico provável	AFA (mg/L)		
	Necessidades nutricionais baixas	Necessidades nutricionais médias	Necessidades nutricionais altas
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





Dosagem: 10-30 g/hl | Embalagem: 500 g



Estimula a fermentação maloláctica em condições difíceis.

- Nutrientes, minerais e cofactores de crescimento necessários para o correto desenvolvimento da fermentação maloláctica.

Nutrientes 100% orgânicos

Produto	Composição	AFA mg/l Dose: 30 g/hl	NOPA mg/l Dose: 30 g/hl	Tiamina	Aminoácidos	Propriedades	
Actimax NATURA	Levedura totalmente autolisada.	44	40	NÃO	● ● ●	Incremento da fração aromática Elevado teor de ergosterol.	
Actimax VARIETAL	Levedura totalmente autolisada.	31	25	NÃO	● ●	Aumenta e protege o carácter varietal graças ao seu teor de glutatião. Perfil tiólico.	
Actimax GSH	Leveduras inativas naturalmente ricas em glutatião.	5	1,75	NÃO	●	Previne a oxidação e escurecimento dos vinhos. Proporciona maior longevidade em brancos e rosados	
Actimax VIT	Leveduras inativas.	5	1,75	NÃO	●	Aumenta ligeiramente a turbidez de mostos muito clarificados.	
Actimax OENI	Leveduras inativas, fornecimento natural de cofactores de crescimento.	4,6	1,75	SIM	●	Nutriente específico para estimular a fermentação maloláctica em condições difíceis.	
Actimax Corcell	Parede celular de levedura.	1	0,75	NÃO	NÃO	Paragem de FA. Eliminação de produtos tóxicos.	

AFA: Azoto Facilmente Assimilável (NH₄⁺ e aminoácidos, exceto prolina).

NOPA: Azoto orgânico quantificado de acordo com método NOPA (aminoácidos exceto prolina).

(*) **Actimax VIT:** 5 g/hl fornece uma superfície de contacto equivalente a 30 g/hl de celulose.

Nutrientes complexos e inorgânicos

Produto	Composição	AFA mg/l Dose: 30 g/hl	NOPA mg/l Dose: 30 g/hl	Tiamina	Aminoácidos	Propriedades	
Actimax Regrowth	Levedura autolisada rica em ergosterol e factores de crescimento. Fosfato de amónio e vitamina B1. Quitosano fúngico.	38	8,55	SIM	● ●	Permite a multiplicação rápida das células, mantendo a viabilidade.	
Actimax Plus	Levedura inactivada e fosfato de amónio.	42	0,65	SIM	●	Contribuição nutricional. A FAL pára.	
Actimax Ferm	Levedura inactivada, fosfato e sulfato de amónio.	45	0,65	SIM	●	Nutriente complexo de largo espetro.	
Actimax XL	Levedura inactivada, fosfato de amónio e celulose.	45	0,65	SIM	●	Nutrição de grande volume.	
Actipasa GREEN	Fosfato de amónio.	62	0	SIM	NÃO	Facilita a multiplicação celular nos vinhos biológicos.	
Actipasa	Sulfato de amónio	65	0	SIM	NÃO	Facilita a multiplicação celular.	
Actipasa FAST	Sulfato de amónio e fosfato de amónio.	62	0	SIM	NÃO	Facilita a multiplicação celular.	
Fosfato de amónio	Fosfato de amónio.	62	0	NO	NÃO	Facilita a multiplicação celular.	
Tiamina Dosage	Cloridrato de tiamina (vitamina B1).	0	0	SIM	NÃO	Encurta a fase de latência celular, reduz os níveis de ácidos cetónicos (ácido pirúvico e cetoglutárico).	

03. Leveduras

viniferm **NS TD**

Dosagem: 20-30 g/hl | Embalagem: 500 g



Levedura não-Saccharomyces da espécie *Torulaspora delbrueckii*.

- Elevada atividade de β -liase, melhora o carácter varietal e a complexidade dos vinhos.
- Melhora as sensações tácteis dos vinhos. Vinhos mais glicéricos, maior volume na boca.
- Carácter bioprotector, reduz o risco de desvios organolépticos.

viniferm **NS CHANCE**

Dosagem: 10-20 g/hl | Embalagem: 500 g



Levedura não-Saccharomyces da espécie *Lachancea thermotolerans*.

- Elevado poder de acidificação devido à síntese de ácido láctico.
- Obtenção de vinhos frescos e frutados. Respeito pela identidade varietal das uvas.

viniferm **REVELACIÓN**

Dosagem: 20-30 g/hl | Embalagem: 500 g



Máxima expressão tiólica.

- Atividade da β -Liase. Reveladora de tióis, capaz de converter precursores do tipo tiol em aromas perceptíveis, nomeadamente: 4MMP (buxo, groselha), 3MH (toranja, citrinos) e 3MHA (maracujá, manga, ananás).
- Adequada para fermentações com perfil térmico invertido.

viniferm **ÉLITE**

Dosagem: 20-30 g/hl | Embalagem: 500 g



Aumento dos descritores varietais nos vinhos tintos.

- Vinhos tintos varietais elaborados a partir de uvas com elevado teor alcoólico potencial, com predominância de frutos vermelhos e pretos e notas florais persistentes.
- Boa integração dos taninos, conferindo volume e estrutura.

viniferm **3D**

Dosagem: 20-30 g/hl | Embalagem: 500 g



Intensifica o travo, acrescenta presença e volume.

- Elevada produção de manoproteínas durante a fermentação e pós-fermentação, que conferem volume, redondeza e comprimento aos vinhos.



	Tolerância ao etanol (Vol.)	Temperatura de trabalho (°C)	Necessidade nutricional	Rendimento alcoólico	Produção de ácido acético	Bioproteção	Espécie	Formação de ácido láctico	Perfil aromático varietal	Resistência ao enxofre	Tipo de vinho
NS TD	9,5 %	17-28	Alta	Baixo	Baixa	✓	<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-	✓	<30 ppm	● ● ●
NS CHANCE	10 %	14-20	Média	Baixo	Baixa	✓	<i>Lachancea thermotolerans</i>	✓	-	<50 ppm	● ● ●



	Tolerância ao etanol (Vol.)	Temperatura de trabalho (°C)	Necessidade nutricional	Rendimento alcoólico	Fenótipo Killer	Cepa frutófila (var. <i>Bayanus</i>)	Apta para resolver paradas	Perfil aromático varietal	Perfil fermentativo	Aumento estrutura	Tipo de vinho
REVELACIÓN	14 %	13-25	Alta	Médio	Killer	-	-	✓	-	-	● ●
DIANA	14 %	14-25	Alta	Médio	Killer	-	-	✓	✓	-	● ●
Elegancia	15 %	12-25	Baixa	Médio	Killer	✓	-	✓	-	✓	● ● ●
AURA	16 %	12-30	Média	Alto	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
PASIÓN	14 %	14-25	Média	Médio	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
EMOCIÓN	14,5 %	13-28	Baixa	Médio	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
Sensación	14 %	15-28	Alta	Alto	Neutro	-	-	-	✓	✓	● ● ●
ÉLITE	16 %	18-26	Média	Medio	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
RVA	16 %	16-28	Alta	Baixo	Killer	-	-	✓	-	-	●
TTA	14 %	18-28	Média	Médio	Neutro	-	-	-	✓	-	● ●
Carácter	15 %	16-28	Alta	Baixo	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
CT007	15 %	14-30	Média	Alto	Killer	✓	-	✓	-	-	●
3D	15 %	18-28	Alta	Médio	Neutro	-	-	✓	-	✓	● ●
911	14 %	14-25	Baixa	Médio	Killer	✓	-	✓	-	✓	● ● ●
PDM	16 %	12-25	Baixa	Alto	Killer	✓	✓	Neutro	Neutro	-	● ● ● ●
BY	17 %	10-25	Baixa	Alto	Neutro	✓	✓	Neutro	Neutro	-	● ● ● ●
KLR	16 %	12-30	Baixa	Alto	Killer	✓	✓	-	-	-	●
522	14 %	18-30	Média	Alto	Neutro	-	-	Neutro	Neutro	-	● ●
Start	17 %	14-30	Média	Baixo	Neutro	✓	✓	Neutro	Neutro	-	● ● ● ●
Direct	15 %	16-28	Média	Alto	Neutro	-	-	✓	-	✓	●

● Tinto ● Branco ● Rosé ● Espumoso

04. Enzimas

Enozym LUX

Dosagem: 0,4-1 ml/100 kg | Embalagem: 100 g e 1 kg



Enzima líquida altamente concentrada para uma clarificação rápida.

- Atividade enzimática pectolítica. Elevada concentração em pectina liase para uma clarificação rápida dos mostos.
- Elevada atividade mesmo a baixas temperaturas. Pode ser utilizado em uvas, aumentando o rendimento da prensagem.

Enozym EXTRA AROME

Dosagem: 0,4-0,8 mL/100 kg | Embalagem: 100 g e 1 kg



Extração máxima dos precursores e libertação dos aromas varietais.

- Atividades enzimáticas pectolíticas. Elevada concentração de pectina liase e riqueza em β -glucosidase.
- Elevada atividade mesmo a baixas temperaturas. Adequado para a valorização aromática varietal, possibilidade de utilização em maceração pelicular.

Enozym VINTAGE

Dosagem: >1 g/100kg | Embalagem: 250 g



Extração e estabilidade das matérias corantes. Aromas persistentes ao longo do tempo.

- Atividade enzimática: pectinase, celulase, hemicelulase e β -glucanase.
- Aumento da estrutura e estabilidade do vinho devido à extração compensada de taninos, antocianas e polissacáridos.

Enozym Glucan

Dosagem: >3 g/100kg | Embalagem: 250 g



Melhora a clarificação e a filtração dos mostos e dos vinhos. Envelhecimento sobre as borras.

- Nos mostos, melhora a decantação. Quando aplicado em conjunto com enzimas pectolíticas, ajuda a precipitação dos colóides e evita problemas posteriores de clarificação e filtração.
- Em vinhos brancos e tintos de uvas podres, permite e melhora a clarificação e a filtração.

Enzimas para vinhos brancos



Produto	Formato	Actividades	Aplicações	Dose *
Enozym LUX	Solução líquida.	Poligalacturonase (PG) Pectina liase (PL) Pectina-metil esterase (PE)	Clarificação estática a frio. Maceração pelicular. Flotação.	0,4-1 ml/100 kg
Enozym EXTRA Arome	Solução líquida.	Poligalacturonase (PG) Pectina liase (PL) Pectina-metil esterase (PE) β -glucosidase	Maceração pelicular pré-fermentativa.	0,4-0,8 ml/100 kg
Enovin Clar	Granulado.	Poligalacturonase (PG) Pectina liase (PL) Pectina-metil esterase (PE)	Clarificação estática.	1-3 g/hl
Enovin PECTINASE	Solução líquida.	Poligalacturonase (PG) Pectina liase (PL) Pectina-metil esterase (PE)	Flash Detente.	>8 ml/hl
			Clarificação estática. Filtração.	>2 ml/hl

Enzimas para vinhos tintos



Produto	Formato	Actividades	Aplicações	Dose *
Enozym VINTAGE	Granulado.	Poligalacturonase (PG) Pectina liase (PL) Pectina-metil esterase (PE) β -Glucanase Celulase Hemicelulase	Extração e estabilidade da cor. Extração de compostos aromáticos.	1-3 g/hl
Enovin CROM	Solução líquida.	Poligalacturonase (PG) Pectina liase (PL) Pectina-metil esterase (PE) Celulasa Hemicelulasa	Extração de cor.	>2 ml/ 100 kg
Enovin COLOR	Granulado.	Poligalacturonase (PG) Pectina liase (PL) Pectina-metil esterase (PE) Celulasa Hemicelulasa	Extração de cor.	>2 g/hl

Outras aplicações



Produto	Formato	Actividades	Aplicações	Dose *
Enovin Varietal	Granulado.	β -glucosidase.	Libertação de aromas varietais.	5 g/hl
Enozym GLUCAN	Granulado.	β -1,3- Glucanase. β -1,6- Glucanase.	Tratamento de mostos e vinhos afectados por podridões. Envelhecimento sobre borras finas.	>3 g/hl
Enovin Lyso	Granulado.	Lisozima.	Inibição da fermentação maloláctica.	15-50 g/hl

*A dose de utilização deve ser optimizada em função da temperatura, do tempo de ação e da variedade de uva.

05. Flotação

Proveget PREMIUM

Dosagem: 50-100 ml/hl | Embalagem: 20 e 1200 kg



Clarificante vegetal de grande reactividade em formato líquido.

- Grande limpidez dos vinhos brancos clarificados.
- Eliminação de polifenóis oxidados e potencialmente oxidáveis.
- Obtenção de vinhos com aromas mais francos e frescos.

Vinigel CRISTAL

Dosagem: 40-80 ml/hl | Embalagem: 5, 22 e 1000 kg



Gelatina líquida purificada e pouco hidrolisada.

- Muito eficaz na flotação do mostos.
- Respeito pela expressão varietal, redução da carga polifenólica dos mostos brancos.

Enovin FL

Dosagem: >2 ml/hl | Embalagem: 5, 25 e 1200 kg
















Preparação enzimática líquida específica para processos de clarificação dinâmica.

- Facilita a degradação rápida da pectina e a subida à superfície das partículas sólidas, permitindo uma limpeza rápida do mosto.

Ensaio de pectina / sólidos suspensos



Produto	Dose	Composição	
Enozym LUX	1-2 ml/hl	Preparação enzimática líquida altamente concentrada com pectina liase.	 
Enovin FL	2-4 ml/hl	Preparação enzimática líquida com atividade pectolítica.	 
Proveget FLOT	50-200 ml/hl	Proteína vegetal e derivados de quitina em forma líquida.	
Proveget PREMIUM	50-200 ml/hl	Proteína vegetal pura altamente reactiva em forma líquida.	 
Vinigel FL	5-25 g/hl	Gelatinas de elevado peso molecular.	
Vinigel CRISTAL	40-80 ml/hl	Gelatinas de alto peso molecular em forma líquida.	
Maxibent FL	10-40 g/hl	Bentonite cálcica activada, gel de sílica.	 
Silisol	10-30 g/hl	Gel de sílica.	 

● Enzimas ● Proteínas vegetais ● Gelatinas animais ● Coadjuvantes

Condições para a flotação com proteínas vegetais

- Controlo da temperatura 15-17 °C. As temperaturas mais baixas aumentam a viscosidade do mosto e as temperaturas mais elevadas podem favorecer o início da fermentação.
- Pressão de funcionamento (6-7 bar).
- Ajuste de caudal de gás elevado (>20 l/min).
- O tempo de recirculação depende do caudal do flutuador, deve corresponder à passagem de 1,5 vezes o volume do reservatório.
- A formação e compactação do tampão de flotação com proteínas vegetais é ligeiramente superior aos tratamentos com gelatina animal.

06. Taninos

Tanicol **ONE / L**

Dosagem: 10-40 g/hl / 30-120 ml/hl | Embalagem: 1 e 15 kg / 22 e 1100 kg



Efeito antioxidante e protetor dos polifenóis naturais da uva.

- Aumenta a cor final do vinho, tanto pela sua proteção antioxidante como pela formação de co-pigmentos.
- Particularmente indicado para uvas com maturação insuficiente como complemento da sua estrutura e para colheitas atacadas por *botrytis* devido à sua reatividade contra a lacase.

Tanicol **RED SENSE**

Dosagem: 10-40 g/hl | Embalagem: 1 kg



Melhoria sensorial completa na produção de vinhos tintos.

- Combina taninos de diferentes origens. Favorece os fenómenos de co-pigmentação e a formação de pigmentos estáveis, melhora a estrutura e o corpo dos vinhos, bem como aumenta os aromas de frutos vermelhos e pretos.

Tanicol **VINTAGE**

Dosagem: 10-20 g/hl | Embalagem: 1 e 10 kg



Tanino condensado de grainha de uva com grande influência na estabilidade da cor.

- Elevada reatividade e capacidade de combinação com as antocianinas.
- Aumenta o potencial fenólico do vinho, conferindo-lhe grande robustez e estrutura.
- Excelente na fermentação e desengace onde aumenta o aroma dos vinhos, marcando as características varietais.

Tanicol **BLANC EXCELLENCE**

Dosagem: 1-15 g/hl | Embalagem: 1 kg

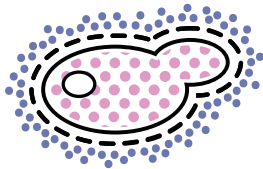


Frescura e intensidade aromática nos vinhos brancos.

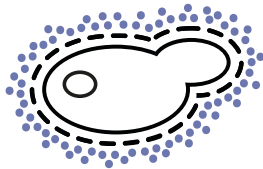
- Recupera a juventude dos vinhos brancos e rosés, conferindo-lhes grande frescura e maior intensidade aromática.
- Recupera notas cítricas, de limão, toranja ou erva fresca e tior, consoante a variedade de uva.
- Elevada capacidade antioxidante sem amargor ou aspereza.

	Galitan	Tanicol SUPER	Tanicol ONE/ONE L	Tanicol XE	Tanicol RED SENSE	Tanicol VINTAGE	Tanicol RED VINTAGE	Tanicol BLANC EXCELLENCE
Gálico	✓	✓						
Elágico		✓	✓		✓			
Quebracho		✓		✓				
Semente					✓	✓	✓	✓
Tanino de árvores de fruto					✓		✓	✓
Proteção antioxidante	● ●	● ●	● ● ●	●	● ●	●	●	● ●
Aumento aromático					● ●	●	● ● ●	● ● ●
Reatividade com proteínas	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●			
Uva botritizada	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	●			●
Estabilidade da cor		●	●		● ●	● ● ●	●	
Baixa maturidade fenólica			●	●	● ●	● ● ●	● ●	
Fermentação	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Desencuba						✓	✓	✓
Tintos		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Branco e Rosés	✓		✓				✓	✓

07. Polissacáridos

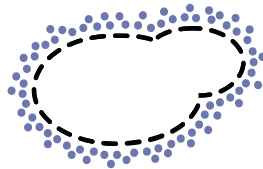


Levedura viável



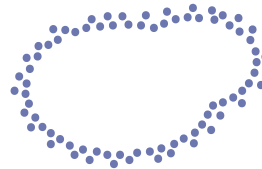
Levedura inativa

18-22 % polissacáridos.



Parede de levedura

48-53 % polissacáridos.
20-22 % manoproteína solúvel.



Manoproteína pura

85-95 % manoproteína solúvel.

SuperBouquet

**SuperBouquet
EVOLUTION**

MannoBLANC

MannoCROM

SuperBouquet MN

MannoArome

MannoPLUS

MannoPLUS ND

MannoArome

Dosagem: 20-50 g/hl | Embalagem: 10 kg



Complexidade aromática e estrutura dos vinhos tintos.

- Suaviza os taninos agressivos, aumentando as sensações de corpo e volume na boca.
- Previne o aparecimento de odores de redução.
- Minimiza as notas verdes em uvas não maduras.

SuperBouquet MN

Dosagem: 10-40 g/hl | Embalagem: 0,5 e 10 kg



Aumenta a persistência e a estabilidade dos aromas.

- Liberação rápida de polissacáridos e manoproteínas. Acelera o envelhecimento sobre as borras, sem acentuar os aromas de leveduras.
- Contribui para as características sensoriais do vinho, polindo os taninos agressivos, reduzindo a adstringência e aumentando as sensações de corpo e volume na boca.



SuperBouquet EVOLUTION

Dosagem: 20-40 g/hl | Embalagem: 1 e 10 kg



Efeito antioxidante para a proteção dos aromas e retardamento da evolução dos vinhos.

- Proteção da cor: Limita o acastanhamento dos mostos e dos vinhos.
- Proteção aromática: Contribui para a preservação da fração aromática dos mostos e dos vinhos. A sua utilização precoce garante a proteção dos tióis voláteis formados durante a fermentação alcoólica, que são particularmente sensíveis à oxidação.

	 	Manno BLANC	Manno CROM	Manno Arome	Super Bouquet	Super Bouquet MN	Super Bouquet EVOLUTION	Manno Plus	Manno Plus ND
Levedura inativa		✓	✓		✓				
Cascas de levedura				✓		✓			
Manoproteína purificada								✓	✓**
Tanino hidrolisável		✓		✓*					
Tanino condensado			✓						
Fornecimento de manoproteína		●	●	● ●	●	● ● ●	●	● ● ●	● ● ●
Fornecimento de GSH		●					● ● ●		
Proteção antioxidante		● ●	●	● ●	●	●	● ● ●		
Aumento de volume		● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ●
Estabilidade coloidal			● ●	●	●	● ●	●	●	● ●
Eliminação das reduções				●					
Baixa maturidade fenólica		● ●	● ● ●	● ● ●	●	●		● ●	● ●
Fermentação		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Desencuba / Refinação					✓	✓	✓	✓	✓
Tintos			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Branco e Rosés		✓			✓	✓	✓	✓	✓

* Carvalho.

** Manoproteína purificada na forma líquida a 20%.

08. Eliminação dos aromas de redução

MannoCUP

Dosagem: 5-15 g/hl | Embalagem: 500 g



Eliminação de compostos de enxofre e melhorias tácteis.

- Preparado biológico à base de cascas de leveduras ricas em manoproteína e citrato de cobre.
- Elimina as sensações olfactivas anormais dos compostos de enxofre, com um impacto mínimo na fração aromática do vinho.
- Polimento dos taninos agressivos, redução da adstringência e aumento do corpo e do volume de boca.

Bentocup

Dosagem: 5-15 g/hl | Embalagem: 1 e 20 kg



Eliminação de compostos de enxofre indesejáveis.

- Formulado com citrato de cobre para eliminar os odores desagradáveis provocados pelo sulfureto de hidrogénio e seus derivados.
- Impacto mínimo no equilíbrio sensorial dos vinhos.

09. Bactérias lácticas

viniform OE AG 20

Embalagem: Dosagens para 50, 100, 500 e 1000 hl



Cepa de segunda geração para a produção de vinhos tintos de qualidade.

- Mantém a expressão frutada e floral dos vinhos.
- Muito baixa produção de aromas lácticos que mascaram a percepção da fruta.
- Não produz aminas biogénicas (histamina) que reduzem a sensação de fruta.

viniform OE₁₀₄

Embalagem: Dosagens para 2,5, 50, 100, 500 e 1000 hl



Cultivo de *Oenococcus oeni* para vinhos tintos com forte expressão polifenólica e elevado teor alcoólico.

- Respeita as características aromáticas varietales.
- Permite manter a expressão frutada e floral dos vinhos após a fermentação maloláctica.
- Acentua as sensações de corpo e de volume na boca.

10. Alternativos de carvalho

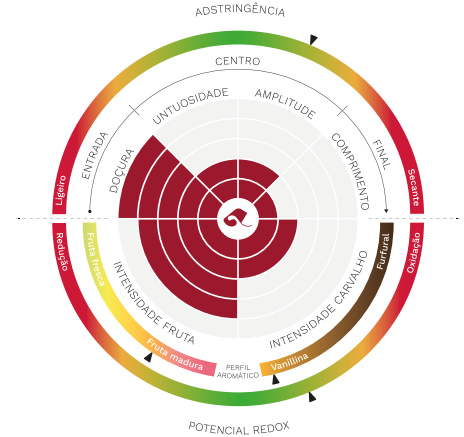


Dosagem: 0,5-3 g/l | Embalagem: 10 kg



Carvalho ibérico não tostado em formato “grão de arroz”.

- Realça os aromas florais e varietais do vinho.
- A sua elevada capacidade antioxidante preserva as notas frutadas do vinho e contribui para a estabilização da sua cor.
- O seu elevado teor em elagitaninos reforça a presença de taninos na boca, aumentando as sensações de untuosidade e volume.

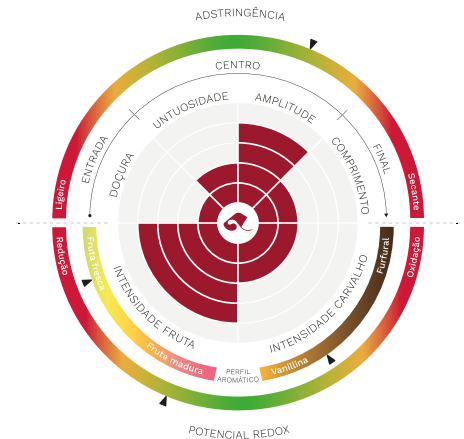


Dosagem: 0,5-3 g/l | Embalagem: 10 kg



Frescura e acidez acrescida.

- Produto específico para vinhos brancos e rosés, com uma tostagem média-longa a baixa temperatura.
- Com tempos de contacto curtos, aumenta as notas de fruta fresca e reforça a sensação de acidez, ao mesmo tempo que reforça a estrutura com equilíbrio.
- Recomendado para vinhos onde é necessário aumentar a complexidade, as sensações de acidez e a estrutura sem marcar a madeira.

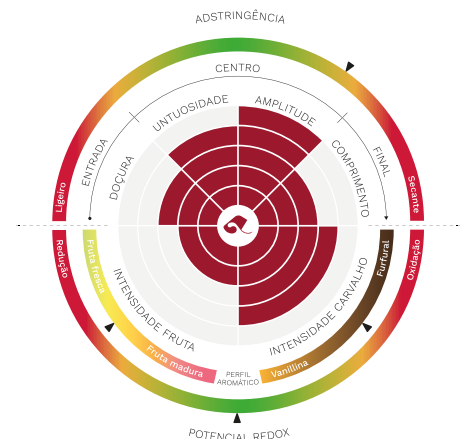


Dosagem: 0,5-2,5 g/l | Embalagem: 10 kg






Intensidade e complexidade.

- Combina diferentes origens botânicas e tostadas para aumentar a complexidade e a intensidade aromática, participando positivamente em todas as fases gustativas.
- Proporciona atractivas notas de carvalho que lembram o carvalho francês de grão fino, com subtis notas tostadas que contribuem para aumentar a complexidade do vinho.
- Participa intensamente no centro da boca, proporcionando untuosidade e grande amplitude.



11. Clarificantes

Clarificantes de origem vegetal

Produto	Descrição	Benefícios	
Proveget PREMIUM	Proteína vegetal pura com elevada reatividade.	Grande limpidez dos vinhos brancos clarificados. Eliminação de polifenóis oxidados e potencialmente oxidáveis, obtendo-se vinhos com aromas mais frescos e frescos.	
Proveget BC	Proteína vegetal e uma combinação de cálcio ativado e bentonites de sódio naturais.	Clarificação de mostos potencialmente oxidáveis. redução do teor proteico dos mostos. Melhoria do rendimento, boa compactação das borras.	
Proveget CRISTAL	Proteína vegetal, PVPP, bentonite e celulose.	Clarificação dos mostos em fermentação. Eliminação dos inibidores de fermentação. Melhoria da cinética da fermentação.	
Proveget QUIT	Proteína vegetal, glucano de quitina e bentonite.	Melhoria substancial da limpidez e da estabilidade proteica dos vinhos. Redução do teor de metais. Melhoria da evolução do vinho. Eliminação dos polifenóis oxidáveis e redução do acastanhamento.	
Proveget CLAR	Proteína vegetal, PVPP e bentonite.	Particularmente indicado para vinhos brancos e rosés. Eliminação da turbidez, das proteínas e do acastanhamento.	
Proveget 100	Proteína vegetal pura (<i>Pisum sativum</i>).	Clarificação dos mostos durante a trasfega ou a fermentação alcoólica.	

Clarificantes de origem não animal

Produto	Descrição	Benefícios
Clarifine Proyeast	Extrato de proteína de levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Grande clareza e brilho, melhoria organoléptica devido à eliminação de taninos agressivos e aumento da untuosidade. Maior franqueza aromática.
Clarifine Vegan	Extrato de proteína de levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e proteína vegetal de ervilha (<i>Pisum sativum</i>).	Elevado poder clarificante. Melhoria das sensações tácteis por redução da adstringência e do amargor. Eliminação selectiva dos polifenóis oxidados e oxidáveis.





Clarificantes seletivos

Produto	Descrição	Benefícios
BCPXXI	Bentonite, PVPP e celulose.	Eliminação das proteínas, dos polifenóis oxidados ou oxidáveis.
TRIPLEX R	Bentonite, PVPP e carvão.	Tonifica e protege a evolução da cor. Reduz a intensidade da cor durante a fermentação.
DIVERGAN - F *	PVPP Origem Europa.	Eliminação de catequinas e leucoantocianinas, evitando que o vinho desenvolva tons oxidados.

Clarificantes de origem animal















Produto	Descrição	Benefícios
Vinigel FL	Proteína de origem suína em formato granulado.	Gelatina de elevado peso molecular específica para a flotação de mostos brancos e rosés. Elevada capacidade de floculação.
Vinigel CRISTAL	Proteína de origem suína em forma líquida.	Gelatina pouco hidrolisada de peso molecular médio-alto. Excelente ação clarificante sobre os taninos mais agressivos, respeitando a estrutura dos vinhos. A sua excelente ação floculante permite a sua utilização em decantação dinâmica.
Vinigel SEDA	Proteína de origem suína em forma líquida.	Gelatina de peso molecular médio. Excelente ação de colagem. Elimina a adstringência e suaviza a sensação de boca sem perder a qualidade aromática.
Vinigel FORTE / FORTE L	Proteína de origem suína em forma granulada/líquida.	Gelatina altamente hidrolisada para a colagem de vinhos. Elevada reatividade para a clarificação de vinhos com elevada carga polifenólica. Melhora o estado coloidal e a limpidez dos vinhos prensados.

Clarificantes complexos ou inorgânicos

Produto	Descrição	Benefícios
DIVERGAN - HM	Copolímero insolúvel PVI/PVP.	Clarificante específico para limitar o acastanhamento e a evolução dos mostos e dos vinhos. Sequestrante dos metais que catalisam as reacções de oxidação (Fe e Cu) e preserva o aroma dos vinhos.
Maxibent MICRO	Bentonite granulada activada com sódio extremamente pura.	Bentonite com elevada ação colante e elevada capacidade desproteinizante, particularmente indicada para castas com elevado teor proteico. 
Maxibent FL	Bentonite activada com sódio em pó.	Bentonite de hidratação rápida. Melhora o desempenho dos processos de flotação. Favorece a rapidez dos processos dinâmicos de flotação. 
Maxibent G	Bentonite activada com sódio em formato granulado.	Bentonite com elevada ação clarificante. Boa capacidade de desproteinização e compactação das borras. 
Bengel	Bentonite activada com sódio em pó.	Agente clarificante para uma correcta compactação das borras. Estabilização coloidal. 










* DIVERGAN-F e DIVERGAN-HM são marcas fabricadas pela BASF, não pertencem à Agrovin.

12. Derivados de enxofre e ácido ascórbico



Produto	Descrição	Benefícios	SO ₂	
Dióxido de enxofre	Dióxido de enxofre sob a forma de gás liquefeito.	Proteção antioxidante, antioxidásica e antimicrobiana dos mostos e dos vinhos.	>99.95%	 
SULFAMOL	Sulfito de hidrogénio e amónio em solução aquosa.	Solução para o fornecimento de SO ₂ na forma líquida com incorporação de sais de amónio. Proteção antioxidante, antioxidásica e antimicrobiana dos mostos. Fácil aplicação e homogeneização.	SULFAMOL 400: 400 g/l SULFAMOL 640: 640 g/l	
SULPHUR	Dióxido de azufre em dissolução acuosa.	Solução para o fornecimento de SO ₂ na forma líquida. Proteção antioxidante, antioxidásica e antimicrobiana dos mostos e dos vinhos. Fácil aplicação e homogeneização.	SULPHUR 6: 60 g/l SULPHUR 15: 150 g/l SULPHUR 18: 180 g/l	 
Metabissulfito de potássio	Metabissulfito de potássio.	Proteção antioxidante, antioxidásica e antimicrobiana dos mostos e dos vinhos.	~ 57%	 
Produto	Descrição	Benefícios	SO ₂	
REDOXTANIN B	Formulado com metabissulfito de potássio, ácido ascórbico e tanino gálico.	Complexo de proteção da uva. Especialmente indicado para a vindima mecânica de uvas brancas. Proteção contra a oxidação por deslocação do oxigénio e contra o desenvolvimento de microrganismos contaminantes.	20-25%	 
REDOXTANIN T	Formulado com metabissulfito de potássio, ácido ascórbico e taninos condensados hidrolisáveis.	Complexo de proteção da uva. Especialmente indicado para a vindima mecânica de uvas tintas. Proteção contra a oxidação devida à deslocação do oxigénio e ao desenvolvimento de microrganismos contaminantes.	20-25%	 
BACTERVIN	Metabissulfito de potássio e tanino enológico.	Prevenção do desenvolvimento de microrganismos contaminantes em vinhos de má qualidade sanitária. Proteção antioxidante, antioxidásica e antimicrobiana dos mostos e dos vinhos.	45-55%	 
Ácido ascórbico	Ácido L-Ascórbico	Proteção antioxidante por consumo de oxigénio dissolvido. Aplicação na presença de SO ₂ livre ~ 20 ppm.	-	 

13. Produtos enológicos









Acidificadores

Produto	Descrição	Benefícios	
Tartaric 2.0	Ácido L (+) tartárico (E-334) em solução aquosa a 50%.	Acidificante para a correção da acidez dos mostos e dos vinhos (200 ml/hl aumentam em 1 g/l a acidez total em ácido tartárico).	 
Ácido tartárico	Ácido L (+) tartárico (E-334).	Acidificante para a correção da acidez dos mostos e dos vinhos.	 
Ácido málico	Ácido D, L- málico (E-296).	Acidificante para a correção da acidez dos mostos e dos vinhos.	
Ácido cítrico	Ácido cítrico mono-hidratado (E-330).	Acidificante para a correção da acidez dos vinhos.	 
Ácido láctico 88%	Ácido láctico (E-270) na forma líquida a 88%.	Acidificante para a correção da acidez dos mostos e dos vinhos (1,13 ml/l aumenta em 1 g/l a acidez total em ácido tartárico).	 

Desacidificadores

Produto	Descrição	Benefícios	
Bicarbonato de potássio	Bicarbonato de potássio (E-501).	Desacidificador para mostos e tintos.	
Carbonato de cálcio	Carbonato de cálcio (E-170).	Desacidificador para mostos e tintos.	

Carvão

Produto	Descrição	Benefícios	
Croer F10X	Carvão ativado de madeira de pinho marítimo.	Carvão vegetal branqueador em pó.	 
Croer F10X - H	Carvão ativado húmido de madeira de pinho marítimo.	Carvão vegetal em pó humedecido para facilitar a sua aplicação.	 
Croer G10X	Carvão ativado de madeira de pinho marítimo.	Carvão branqueador em formato granulado para uma fácil aplicação e efeito.	 
Croer DO	Carvão ativado de madeira de pinho marítimo.	Carvão desodorizante com elevada capacidade de adsorção de pequenas moléculas.	 

Contacto

Espanha

Norte

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

Noroeste

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

Catalunha

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

Centro

Avda. de los Vinos, s/n, P.I.
Alces
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

Levante

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

Extremadura

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

Andaluzia

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

Norte-Centro
Tel. +351 934 44 13 52
portugalnorte@agrovin.com
Centro-Sur
Tel. +351 934 55 48 13
portugalcentro@agrovin.com

Itália

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

Roménia

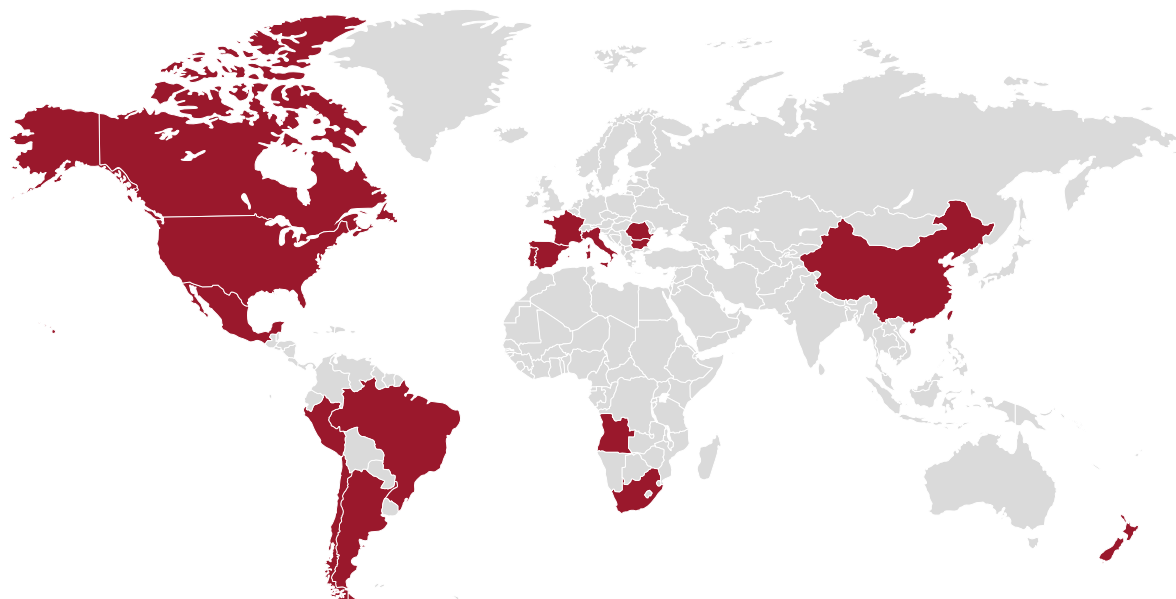
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

Internacional

EUA

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

Grupo 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

