



## Catálogo de produtos

Soluções enológicas na vindima





# **Grupo Agrovin** Sinónimo de QUALIDADE

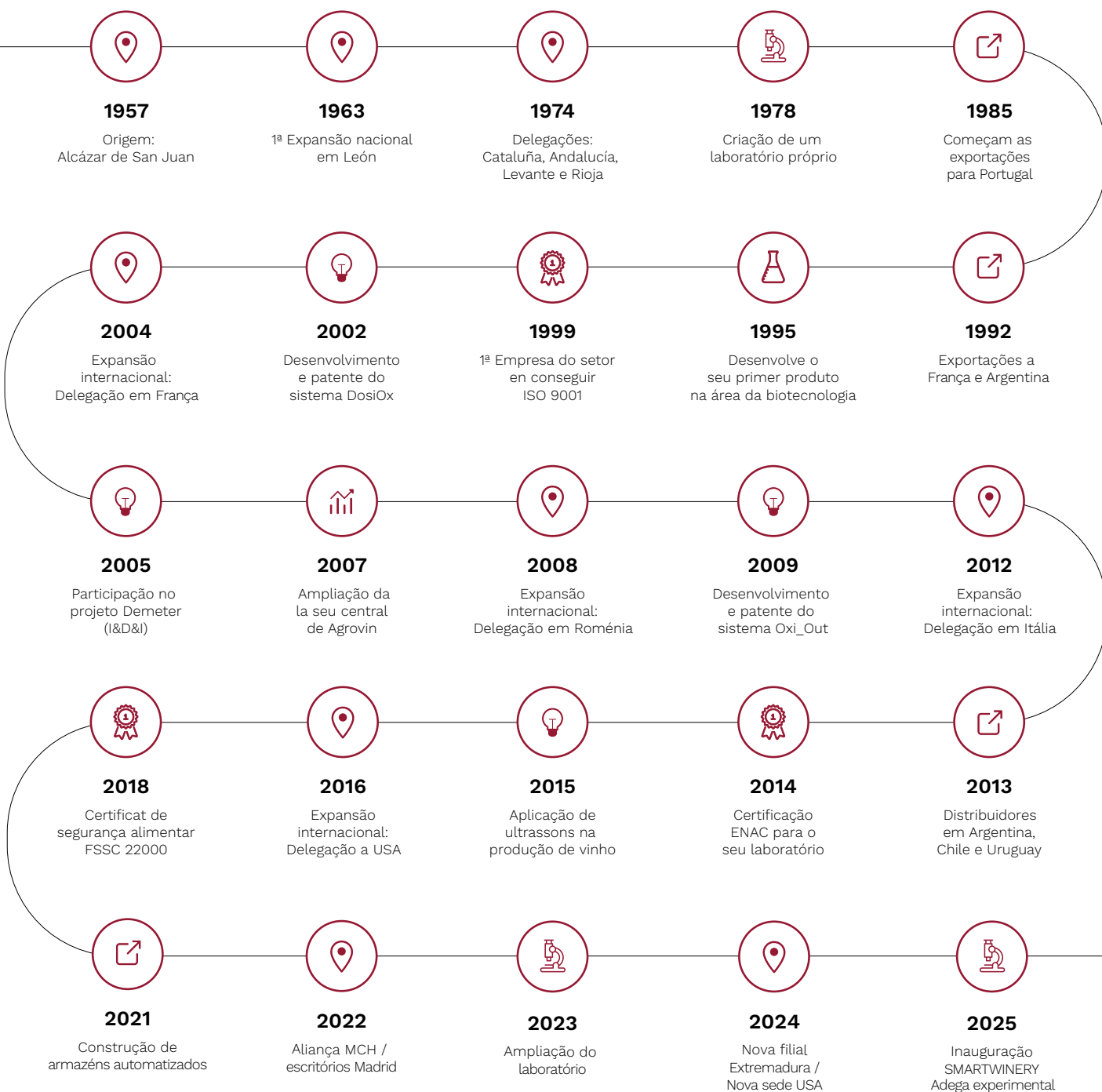
Qualidade e Segurança Alimentar são dois pilares fundamentais na nossa atividade diária. A implementação da norma internacional FSSC 22000 garante o nosso compromisso de oferecer ao mercado produtos seguros e de elevada qualidade,

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.



## Grupo Agrovin. Há mais de 65 anos a fazer história consigo.



### Technology

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

### Laboratório

**35.000** análises enológicas  
por ano

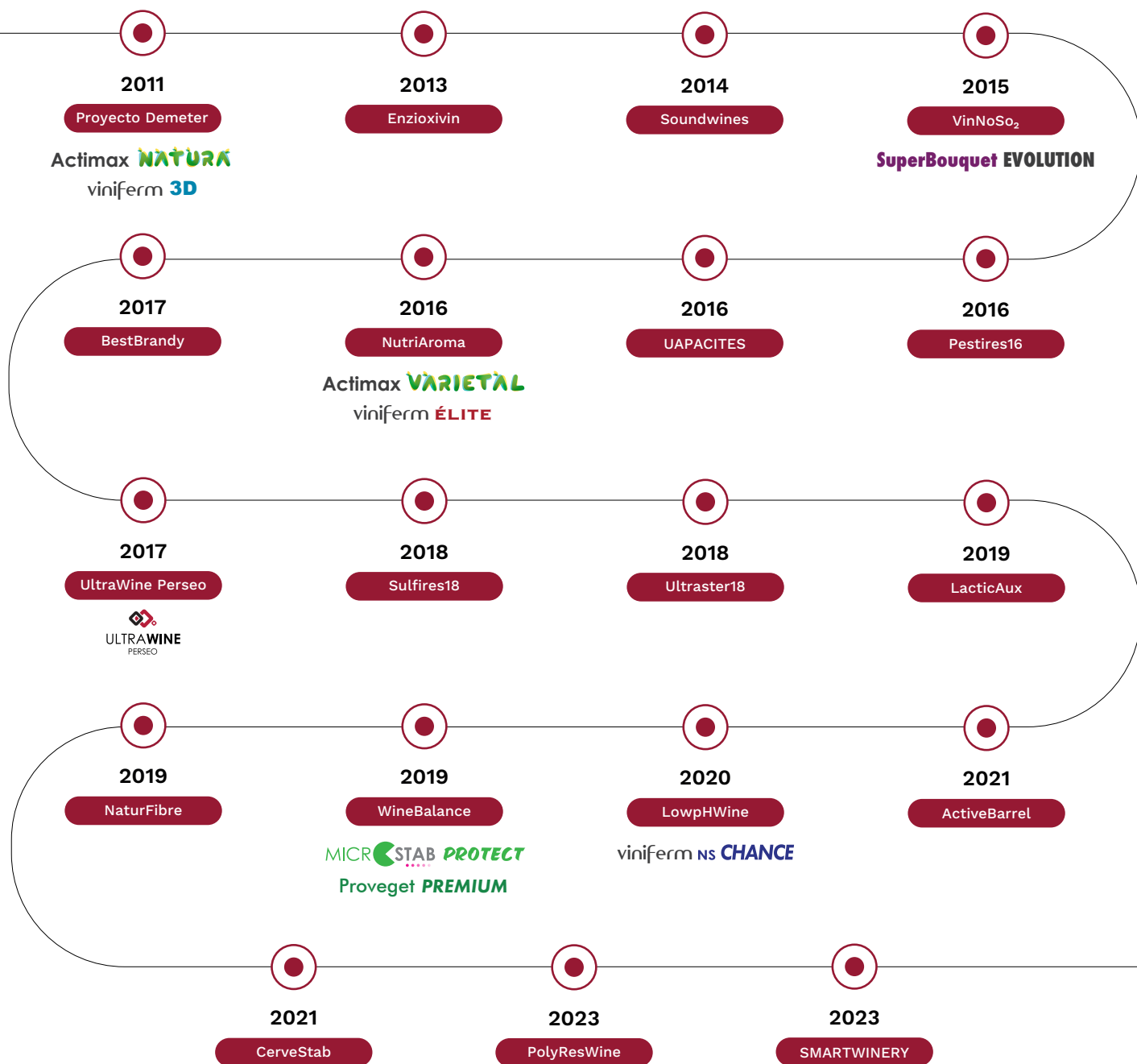
**+5.800** garrafas de vinho  
analisadas

### I&D&I

**33** projetos de investigação  
ao longo de 18 anos

**+35 M€** investidos em  
os projetos

## Os nossos projetos.



**Technology +38** patentes internacionais

**I+D+i +37** projetos de I&D&I

# Índice



**01. Controlo  
microbiológico e  
proteção antioxidante**

P. 6



**02. Nutrientes**

P. 8



**03. Leveduras**

P. 10



**07. Polissacáridos**

P. 18



**08. Clarificantes**

P. 20



**09. Eliminação dos  
aromas de redução**

P. 23



**13. Produtos  
enológicos**

P. 26



**14. Produtos para  
vinhos espumantes**

P. 27



**15. Soluções  
enológicas para  
vinhos sem álcool e  
desalcoolizados**

P. 31

**04. Enzimas**

P. 12

**05. Flotação**

P. 14

**06. Taninos**

P. 16

**10. Bactérias  
lácticas**

P. 23

**11. Alternativos  
de carvalho**

P. 24

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

P. 25



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.



Os produtos que ostentam este rótulo contribuem para a produção de vinhos com um teor alcoólico mais baixo.

# 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: 4 - 20 g/hl | Embalagem: 1 e 10 kg



### Alternativa ao SO<sub>2</sub> 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.
- Sinergia com o SO<sub>2</sub>, reduzindo a sua velocidade de reação.

## Proveget CLEAR

Dosagem: 70 - 150 ml/hl | Embalagem: 24 kg



### Um agente iluminador formulado com proteínas vegetais e quitosano, com propriedades antimicrobianas.

- Efeitos sinérgicos entre a proteína de ervilha e o quitosano durante o processo de flotação.
- Redução das leveduras não-*Saccharomyces* e das bactérias lácticas, controlando assim eficazmente a produção de acidez volátil e o início da fermentação malolática indesejada.
- Remoção de catequinas e outros polifenóis oxidáveis, reduzindo o risco de descoloração rosada em variedades suscetíveis.

## SuperBouquet EVOLUTION

Dosagem: 10 - 30 g/hl | Embalagem: 1 and 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.

## Tabela de produtos antimicrobianos e antioxidantes

	MICR STAB pH	Proveget CLEAR	MICR STAB PROTECT	MICR STAB ML	SuperBouquet EVOLUTION
Capacidade antimicrobiana	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacidade antioxidante		●	● ●		● ● ●
Quitosano fúngico	✓	✓	✓	✓	
Ácido fumárico				✓	
Levedura enriquecida com glutatião			✓		✓
Proteína vegetal		✓			
Mosto	✓	✓	✓		✓
Vino	✓		✓	✓	✓
Formato	Líquido	Líquido	Sólido	Sólido	Sólido
Certificado ecológico (EU)	✓	✓	✓		✓

## 02. Nutrients

### Actimax **NATURA**

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



#### Maximum aromatic expression and active release of amino acids.

- 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 ( $\beta$ -liase e  $\beta$ -glucosidasas), aumentando potencialmente os aromas varietais em até 20,1%.

### 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	NFA (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 **FLOW**








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



#### Ativador 100% biológico para a libertação controlada de aminoácidos.

- Evita quedas bruscas do potencial redox durante a fermentação, promovendo um perfil mais limpo.
- Promove finais de fermentação mais dinâmicos com cinética consistente.
- Mantém uma elevada população de leveduras até ao final da fermentação alcoólica.

## Nutrientes 100% orgânicos

Produto	Composição	AFA mg/l Dose: 30 g/hl	NOPA mg/l Dose: 30 g/hl	Tiamina	Aminoácidos	Propriedades
<b>Actimax NATURA</b>	Levedura totalmente autolisada.	44	40	NÃO	● ● ●	Elevado teor de aminoácidos livres (37 %). Aumenta a fração aromática. 
<b>Actimax DROP</b>	Levedura autolisada em solução aquosa.	15**	13**	NÃO	● ●	Fornecimento equilibrado de nutrientes. Fácil de usar. 
<b>Actimax FLOW</b>	Levedura autolisada e levedura inativa.	28	18	NÃO	● ●	Liberação gradual de nutrientes. Desenvolvimento ideal da fermentação alcoólica. 
<b>Actimax VARIETAL</b>	Levedura autolisada, LSI naturalmente rica em glutatona e PVP/PVI.	31	25	NÃO	● ●	Preserva e protege o caráter varietal graças ao seu teor de glutatona. Perfil tiol. 
<b>Actimax GSH</b>	Leveduras inativas naturalmente ricas em glutatona.	5	1,75	NÃO	●	Previne a oxidação e o avermelhamento dos vinhos. Prolonga a vida útil dos vinhos brancos e rosés. 
<b>Actimax VIT</b>	Leveduras inativas.	5	1,75	NÃO	●	Aumenta ligeiramente a turbidez de mostos muito clarificados. 
<b>Actimax OENI</b>	Leveduras inativas, fornecimento natural de cofactores de crescimento.	4,6	1,75	SIM	●	Specific nutrient to stimulate malolactic fermentation under difficult conditions. 
<b>Actimax Corcell</b>	Parede celular de levedura.	1	0,75	NÃO	NÃO	Malolactic fermentation stoppers. Toxin removal. 

**AFA:** Azoto Facilmente Assimilável (NH<sub>4</sub><sup>+</sup> 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.

(\*\*) **Dosagem de 50 ml/hl**

## Nutrientes complexos e inorgânicos

Produto	Composição	AFA mg/l Dose: 30 g/hl	NOPA mg/l Dose: 30 g/hl	Tiamina	Aminoácidos	Propriedades
<b>Actimax Regrowth</b>	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. 
<b>Actimax Plus</b>	Levedura inactivada e fosfato de amónio.	42	0,65	SIM	●	Contribuição nutricional. Paragens de Fermentação Alcoólica. 
<b>Actimax Ferm</b>	Levedura inactivada, fosfato e sulfato de amónio.	45	0,65	SIM	●	Nutriente complexo de largo espetro. 
<b>Actimax XL</b>	Levedura inactivada, fosfato de amónio e celulose.	45	0,65	NÃO	●	Nutrição de grande volume. 
<b>Actimax Pro</b>	Extrato de levedura, sulfato de amónio, fosfato de amónio e tiamina.	55	3	SIM	●	Ativador de fermentação com efeito tampão do pH 
<b>Actipasa GREEN</b>	Fosfato de amónio.	62	0	SIM	NÃO	Facilita a multiplicação celular nos vinhos biológicos. 
<b>Actipasa</b>	Sulfato de amónio	65	0	SIM	NÃO	Facilita a multiplicação celular. 
<b>Actipasa FAST</b>	Sulfato de amónio e fosfato de amónio.	62	0	SIM	NÃO	Facilita a multiplicação celular. 

## 03. Leveduras

### viniferm **NS1D**

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



**Levedura não-Saccharomyces da espécie *Torulaspota delbrueckii*.**

- Elevada atividade de  $\beta$ -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  $\beta$ -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 trazo, acrescenta presença e volume.**

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

 Leveduras No-Saccharomyces viniferm® NS	Tolerância ao etanol (Vol.)	Temperatura de trabalho (°C)	Necessidade nutricional	Rendimento alcoólico	Produção de ácido acético	Bioproteção	Especie	Formação de ácido láctico	Perfil aromático varietal	Resistência ao enxofre	Tipo de vinho
<b>NS TD</b>	9,5 %	17-28	Alta		Baixa		<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-		<30 ppm	
<b>NS CHANCE</b>	10 %	14-20	Medium		Baixa		<i>Lachancea thermotolerans</i>		-	<50 ppm	

 Leveduras Saccharomyces viniferm®	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
<b>REVELACIÓN</b>	14 %	13-25	Alta		Killer	-	-		-	-	
<b>DIANA</b>	14 %	14-25	Alta	Médio	Killer	-	-			-	
<b>Elegancia</b>	15 %	12-25	Baixa	Médio	Killer		-		-		
<b>AURA</b>	16 %	12-30	Médio	Alto	Killer	-	-	-		-	
<b>PASIÓN</b>	14 %	14-25	Médio	Médio	Killer	-	-	-		-	
<b>EMOCIÓN</b>	14,5 %	13-28	Baixa		Killer	-	-	-		-	
<b>Sensación</b>	14 %	15-28	Alta	Alto	Neutro	-	-	-			
<b>ÉLITE</b>	16 %	18-26	Médio	Médio	Killer	-	-		-		
<b>RVA</b>	16 %	16-28	Alta		Killer	-	-		-	-	
<b>TTA</b>	14 %	18-28	Médio	Médio	Neutro	-	-	-		-	
<b>Carácter</b>	15 %	16-28	Alta		Killer	-	-		-		
<b>CT007</b>	15 %	14-30	Médio	Alto	Killer		-		-	-	
<b>3D</b>	15 %	18-28	Alta	Médio	Neutro	-	-		-		
<b>911</b>	14 %	14-25	Baixa	Médio	Killer		-		-		
<b>Direct</b>	15 %	16-28	Médio	Alto	Neutro	-	-	Adição direta		-	
<b>Start</b>	17 %	14-30	Médio	Baixo	Neutro			Reativação das paragens de fermentação	-	-	
<b>PDM</b>	16 %	12-25	Baixa	Alto	Killer			Admissão de espuma	-	-	
<b>BY</b>	17 %	10-25	Baixa	Alto	Neutro			Elevada tolerância à fermentação	-	-	
<b>KLR</b>	16 %	12-30	Baixa	Alto	Killer			Vinificação térmica	-	-	

Tinto Branco Rosé Espumoso

Leveduras varietais

Leveduras técnicas

## 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  $\beta$ -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  $\beta$ -glucanase.
- Aumento da estrutura e estabilidade do vinho devido à extração compensada de taninos, antocianinas 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.
- A sua utilização no final da fermentação ou no vinho acabado favorece a libertação de polissacarídeos da parede celular (envelhecimento com leveduras indígenas selecionadas).

## Enzimas para vinhos brancos



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

## Outras aplicações



Produto	Formato	Actividades	Aplicações	Dosage *
<b>Enovin Varietal</b>	Granulado.	β-glucosidase.	Libertação de aromas varietais.	5 g/hl
<b>Enozym GLUCAN</b>	Granulado.	β-1,3- Glucanase. β-1,6- Glucanase.	Tratamento de mostos e vinhos afectados por podridões. Envelhecimento sobre borras finas.	>3 g/hl
<b>Enovin Lyso</b>	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: 70 - 150 ml/hl | Embalagem: 20 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.

## Proveget CLEAR

Dosagem: 70 - 150 ml/hl | Embalagem: 24 kg



### Um agente clarificante à base de proteína vegetal e quitosano com propriedades antimicrobianas.

- Efeitos sinérgicos entre a proteína de ervilha e o quitosano durante o processo de flotação.
- Redução de leveduras não-*Saccharomyces* e bactérias lácticas, controlando assim eficazmente a produção de acidez volátil e o início de fermentação malolática indesejada.
- Remoção de catequinas e outros polifenóis oxidáveis, reduzindo o risco de descoloração rosada em variedades suscetíveis.

## Enovin FL

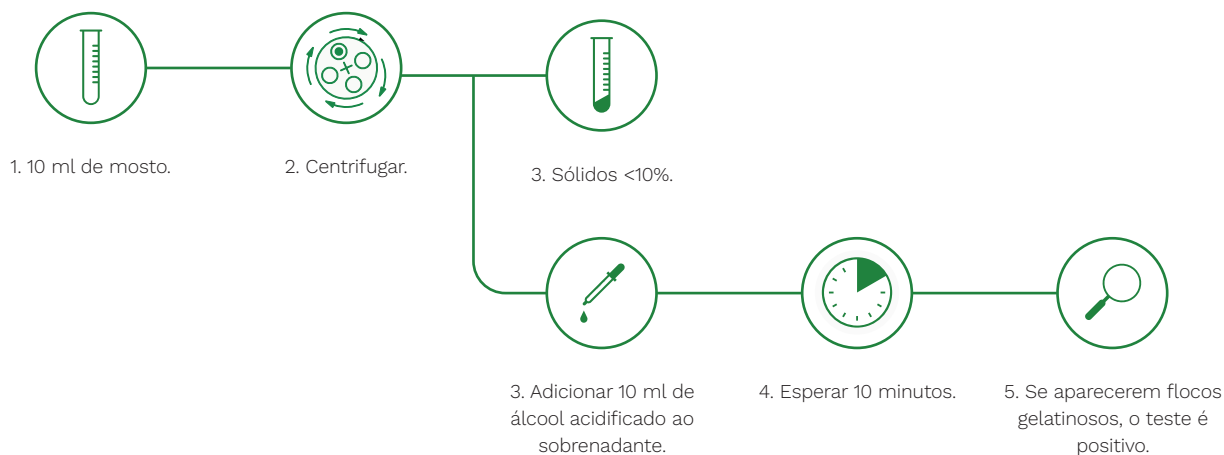
Dosagem: >2 ml/hl | Embalagem: 1,5 e 25 kg






### 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	
Enzimas	<b>Enozym LUX</b>	1-2 ml/hl	Preparação enzimática líquida altamente concentrada com pectina liase.	 
	<b>Enovin FL</b>	2-4 ml/hl	Preparação enzimática líquida com atividade pectolítica.	 
Proteínas	<b>Proveget FLOT</b>	70-150 ml/hl	Proteína vegetal e derivados de quitina em forma líquida.	
	<b>Proveget PREMIUM</b>	70-150 ml/hl	Proteína vegetal pura altamente reactiva em forma líquida.	 
	<b>Proveget CLEAR</b>	70-150 ml/hl	Proteína vegetal e quitosano com propriedades antimicrobianas.	 
	<b>Vinigel FL</b>	5-25 g/hl	Gelatinas de elevado peso molecular.	
	<b>Vinigel CRISTAL</b>	40-80 ml/hl	Gelatinas de alto peso molecular em forma líquida.	
Coadjuvantes	<b>Maxibent FL</b>	10-40 g/hl	Bentonite cálcica activada, gel de sílica.	 
	<b>Silisol</b>	10-30 ml/hl	Gel de sílica.	 

● Enzimas ● Proteínas vegetais ● Proteínas vegetais e quitosano ● Gelatinas de origem animal ● 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. Tannins

## Tanicol **ONE**

Dosagem: 10 - 40 g/hl | Embalagem: 1 e 15 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



### Complete sensory improvement in the production of red wines.

- Combines tannins from different origins. It favors the phenomenon of co-pigmentation and the formation of stable pigments. It improves the structure and body of the wines and increases the aromas of red and black fruit.

## 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 - 10 g/hl | Embalagem: 1 kg

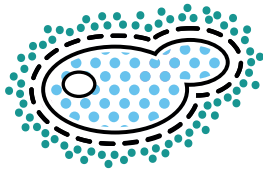


### Frescura e intensidade aromática nos vinhos brancos.

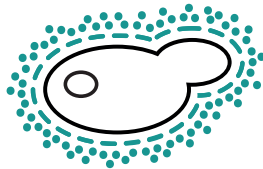
- Recupera a juventude dos vinhos brancos e rosés, conferindo-lhes grande frescura e maior intensidade aromática.
- Recupera notas cítricas, de limão, toranja ou erva fresca e tiol, consoante a variedade de uva.
- Elevada capacidade antioxidante sem amargor ou aspereza.

 	<b>Galitan</b>	<b>Tanicol SUPER</b>	<b>Tanicol ONE</b>	<b>Tanicol XE</b>	<b>Tanicol RED SENSE</b>	<b>Tanicol VINTAGE</b>	<b>Tanicol RED VINTAGE</b>	<b>Tanicol BLANC EXCELLENCE</b>
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

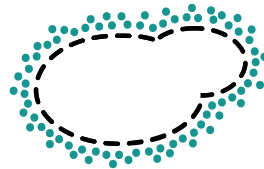


**Levedura viável**



**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**

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

## MannoArome

Dosagem: 10 - 30 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 - 30 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

## SuperBouquet EVOLUTION

Dose: 10 - 30 g/hl | Packaging: 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.

 	<b>Manno BLANC</b>	<b>Manno CROM</b>	<b>Manno Arome</b>	<b>Super Bouquet</b>	<b>Super Bouquet MN</b>	<b>Super Bouquet EVOLUTION</b>	<b>Manno Plus</b>	<b>Manno Plus ND</b>
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. Clarificantes

### Proveget **PREMIUM**

Dosagem: 30 - 100 g/hl | Embalagem: 20 kg



#### Proteína de ervilha altamente reativa.

- Proteína de ervilha altamente reativa.
- Uma proteína de origem vegetal com um grande número de sítios de ligação (contendo um grande número de aminoácidos com carga positiva).
- Excelente capacidade de floculação.
- Redução dos ácidos hidroxicinâmicos (DO 320).
- Redução dos polifenóis oxidados (OD 440).

### Proveget **LUMIÈRE**

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



#### Uma solução enológica de origem natural para a gestão seletiva dos compostos fenólicos.

- Elimina os polifenóis oxidados e oxidáveis, reduzindo o escurecimento.
- Reduz o amargor e realça a doçura.
- Otimiza a frescura aromática, minimizando a necessidade de dióxido de enxofre como antioxidante.

### Clarifine **Vegan**

Dosagem: 2 - 10 g/hl | Embalagem: 1 e 10 kg



#### Uma limpeza natural e suave.

- Suavidade em vinhos encorpados.
- Reduz o amargor e realça a sensação de doçura.
- Realça as sensações de doçura.
- Realça a suavidade, reduzindo simultaneamente as sensações adstringentes e amargas.

### Vinigel **SEDA**

Dosagem: 30 - 80 ml/hl | Embalagem: 5, 22 e 1000 kg



#### Uma limpeza natural e suave.

- Gelatina líquida purificada e moderadamente hidrolisada.
- Excelente ação clarificante; elimina a adstringência, conferindo uma sensação suave na boca sem comprometer a intensidade ou a qualidade aromática.

## Clarificantes de origem vegetal

Produto	Descrição	Benefícios	
<b>Proveget PREMIUM</b>	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.	
<b>Proveget BC</b>	Proteína vegetal, extrato proteico de levedura, bentonite natural e levedura inativa	Clarificação de mostos potencialmente oxidáveis. Redução do teor proteico dos mostos. Melhoria do rendimento e boa compactação das borras.	
<b>Proveget LUMIÈRE</b>	Vegetable protein, yeast protein extract, natural bentonite, and inactive yeast	Reduz o amargor e realça a doçura. Redução eficaz dos polifenóis oxidados e oxidáveis. Otimização da frescura e redução dos compostos de enxofre combinados. Restabelecimento do equilíbrio organoléptico e realce da expressão aromática.	
<b>Proveget CRISTAL</b>	Proteína vegetal, PVPP, bentonite e celulose.	Clarificação dos mostos em fermentação. Eliminação dos inibidores de fermentação. Melhoria da cinética da fermentação.	
<b>Proveget QUIT</b>	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.	
<b>Proveget CLAR</b>	Proteína vegetal, PVPP e bentonite.	Particularmente indicado para vinhos brancos e rosés. Eliminação da turbidez, das proteínas e do acastanhamento.	
<b>Proveget 100</b>	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
<b>Clarifine Proyeast</b>	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.
<b>Clarifine Vegan</b>	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 selectivos

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

## Clarificantes de origem animal

Produto	Descrição	Benefícios
<b>Vinigel FL</b>	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.
<b>Vinigel CRISTAL</b>	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.
<b>Vinigel SEDA</b>	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.
<b>Vinigel FORTE / FORTE L</b>	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	
<b>PWIN NO MET</b>	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.	
<b>Maxibent MICRO</b>	Bentonite granulada activada com sódio extremamente pura.	Bentonite com elevada ação colante e elevada capacidade desproteinizante, particularmente indicada para castas com elevado teor proteico.	
<b>Maxibent FL</b>	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.	
<b>Maxibent G</b>	Bentonite activada com sódio em formato granulado.	Bentonite com elevada ação clarificante. Boa capacidade de desproteinização e compactação das borras.	
<b>Bengel</b>	Bentonite activada com sódio em pó.	Agente clarificante para uma correcta compactação das borras. Estabilização coloidal.	

\* DIVERGAN-F is a brand manufactured by BASF; it is not part of Agrovin.

## 09. Eliminação dos aromas de redução

### MannoCUP

Dosagem: 5 - 15 ml/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 20kg



#### 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.

## 10. Bactérias lácticas

### viniform **oe** AG 20

Embalagem: Dosage for 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 **oe**<sub>104</sub>

Embalagem: Dosage for 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.
- Recomendado para vinhos encorpados com elevado teor de polifenóis totais.

# 11. Alternativos de carvalho

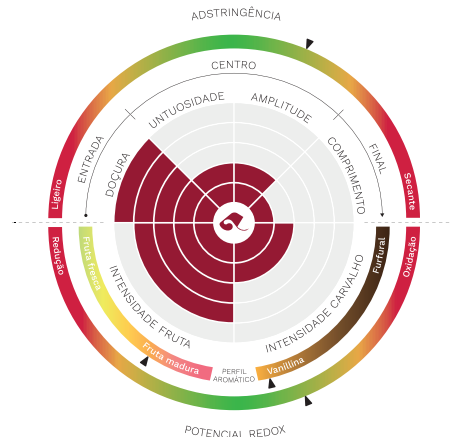


Dose: 0.5 - 3 g/l | Packaging: 10kg



## 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.

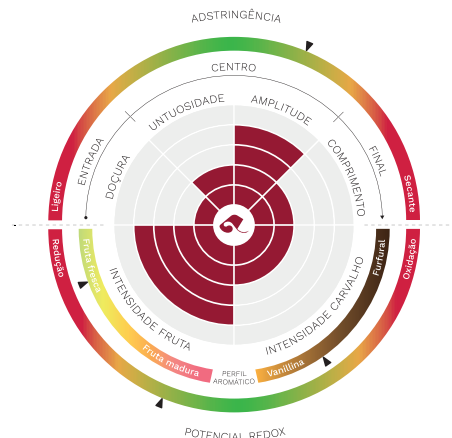


Dose: 0.5 - 3 g/l | Packaging: 10kg



## 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.

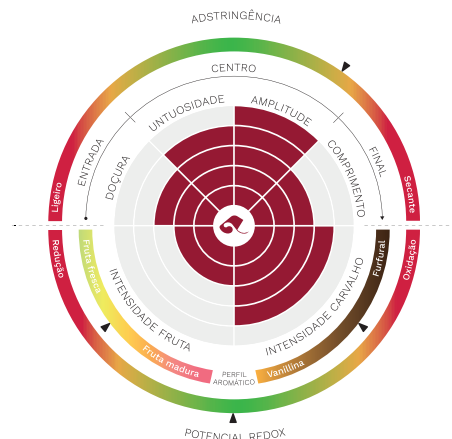


Dose: 0.5 - 2.5 g/l | Packaging: 10kg


















## 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.












# 12. Derivados de enxofre e ácido ascórbico



Produto	Descrição	Benefícios	SO <sub>2</sub>	
<b>Dióxido de enxofre</b>	Dióxido de enxofre sob a forma de gás liquefeito.	Proteção antioxidante, antioxidásica e antimicrobiana dos mostos e dos vinhos.	>99.95%	 
<b>SULFAMOL</b>	Sulfito de hidrogénio e amónio em solução aquosa.	Solução para o fornecimento de SO <sub>2</sub> 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	
<b>SULPHUR</b>	Dióxido de azufre em solução aquosa.	Solução para o fornecimento de SO <sub>2</sub> 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	 
<b>Metabissulfito de potássio</b>	Metabissulfito de potássio.	Proteção antioxidante, antioxidásica e antimicrobiana dos mostos e dos vinhos.	~ 57%	 
Produto	Descrição	Benefícios	SO <sub>2</sub>	
<b>REDOXTANIN B</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%	 
<b>REDOXTANIN T</b>	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%	 
<b>BACTERVIN</b>	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%	 
<b>Ácido ascórbico</b>	Ácido L-Ascórbico	Proteção antioxidante por consumo de oxigénio dissolvido. Aplicação na presença de SO <sub>2</sub> livre ~ 20 ppm.	-	 

# 13. Produtos enológicos









## Acidificadores

Produto	Descrição	Benefícios	
<b>Tartaric 2.0</b>	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).	 
<b>Ácido tartárico</b>	Ácido L (+) tartárico (E-334).	Acidificante para a correção da acidez dos mostos e dos vinhos.	 
<b>Ácido málico</b>	Ácido D, L- málico (E-296).	Acidificante para a correção da acidez dos mostos e dos vinhos.	
<b>Ácido cítrico</b>	Ácido cítrico mono-hidratado (E-330).	Acidificante para a correção da acidez dos vinhos.	 
<b>Ácido láctico 88%</b>	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	
<b>Bicarbonato de potássio</b>	Bicarbonato de potássio (E-501).	Desacidificador para mostos e vinhos.	
<b>Carbonato de cálcio</b>	Carbonato de cálcio (E-170).	Desacidificador para mostos e vinhos.	






## Carvão

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






# 14. Produtos para vinhos espumantes

## Clarificantes










### • Remoção de lamas (estática / dinâmica)

Produto	Descrição		
<b>Proveget PREMIUM</b>	Floculação rápida que favorece os processos de clarificação. Melhora a remoção de partículas, incluindo polifenóis oxidados e potencialmente oxidáveis.		
<b>Proveget FLOT</b>	Combina as propriedades eletrostáticas das proteínas vegetais com as da quitina-glucano. Como resultado, a remoção de partículas do mosto é acelerada, incluindo compostos potencialmente oxidáveis.		
<b>Proveget CLEAR</b>	Os efeitos sinérgicos entre as proteínas vegetais e a quitosana promovem processos de clarificação dinâmicos. Os efeitos bioprotetores reduzem o risco de oxidação prematura e escurecimento.		







### • Clarificação durante a fermentação

Produto	Descrição		
<b>Proveget LUMIÈRE</b>	Uma solução enológica de origem natural para a gestão seletiva de compostos fenólicos. Elimina os polifenóis oxidados e oxidáveis. Reduz o amargor, ao mesmo tempo que realça a sensação de doçura.		
<b>Proveget BC</b>	Melhora significativamente a clarificação do vinho recém-elaborado em menos tempo, eliminando os compostos oxidáveis e oxidados, além de contribuir para a estabilização das proteínas.		
<b>TRIPLEX R</b>	Elimina os polifenóis oxidados e oxidáveis. Eficaz na resolução de problemas de avermelhamento.		

### • Clarificação do vinho base











Produto	Descrição		
<b>Proveget PREMIUM</b>	Ajuda a produzir vinhos frescos com aromas primários mais distintos. Melhora o equilíbrio palatal, eliminando notas adstringentes e preservando a acidez. Reduz significativamente a absorvância a 320 nm e 440 nm. Uma solução enológica de origem natural para a gestão seletiva de compostos fenólicos.		
<b>Proveget LUMIÈRE</b>	Remove polifenóis oxidados e oxidáveis. Reduz o amargor, realçando simultaneamente a doçura.		
<b>Proveget 100</b>	Melhora a claridade do vinho, respeita o aroma e suaviza a adstringência.		
<b>Clarifine Vegan</b>	Excelente capacidade clarificante; a proteína de origem vegetal promove a remoção de polifenóis oxidados e oxidáveis, enquanto o extrato proteico de levedura melhora a sensação na boca do vinho, reduzindo a adstringência e o amargor.		
<b>PVVIN NO MET</b>	Reduz o teor de metais pesados responsáveis pela oxidação do vinho.		

## Testes microbiológicos







Produto	Descrição		
<b>MICROSTAB pH</b>	Reduz os microrganismos contaminantes no mosto, resultando em vinhos com um perfil mais puro e menor acidez volátil. No vinho, reduz a absorvância a 420 nm, resultando em vinhos mais claros.		
<b>MICROSTAB PROTECT</b>	Efeitos antimicrobianos, antioxidantes e anti-oxidase. Reduz as leveduras contaminantes e as bactérias do ácido láctico. Permite uma redução na utilização de dióxido de enxofre.		
<b>Actimax Regrowth</b>	Um nutriente complexo que promove a rápida proliferação celular com um controlo microbiológico eficaz graças ao seu componente de quitosana.		

## Leveduras












### • Leveduras de vinho de base

Produto	Descrição		
<b>viniferm® DIANA</b>	Realça as notas frutadas, especialmente as de frutos de caroço (alperce e pêssego branco).		
<b>viniferm® 3D</b>	Perfil varietal para vinhos que procuram um grande corpo em boca, graças à sua elevada libertação de manoproteínas.		
<b>viniferm® BY</b>	Uma levedura que respeita as características varietais da uva. Uma levedura para a produção de vinhos de base com um perfil neutro. Elevada tolerância à fermentação.		
<b>viniferm® 911</b>	Acentua as notas de frutos brancos. Aumenta a estrutura e o corpo de vinhos aromáticos, equilibrando as sensações olfativas e gustativas.		
<b>viniferm® REVELACION</b>	Levedura com um perfil tiólico distinto. Perfeita para a produção de vinhos frescos.		

### • Fermentação secundária / formação de espuma






Produto	Descrição		
<b>viniferm® PDM</b>	Uma fase de repouso curta e a formação gradual de espuma resultam num perfil fino e elegante. Perfil neutro.		
<b>viniferm® Elegancia</b>	A adição de elegantes notas florais acentua as sensações de corpo e suavidade.		
<b>viniferm® 911</b>	Preservação do caráter varietal. A rápida lise celular promove a libertação de polissacarídeos e manoproteínas.		

## Nutrientes















Produto	Descrição		
<b>Actimax NATURA</b>	Elevado teor de aminoácidos (37 %), vitaminas e esteróis. Aumento do teor aromático.		
<b>Actimax FLÓW</b>	Fornece azoto e aminoácidos essenciais, melhorando a viabilidade, a vitalidade e a eficiência da fermentação.		
<b>Actimax VIT</b>	Aumento da turbidez do mosto. Fornece minerais e cofatores de fermentação.		
<b>Actimax Regrowth</b>	Um nutriente complexo que promove a rápida multiplicação celular com um controlo microbiano eficaz, graças ao seu teor de quitosana.		
<b>Actimax Plus</b>	Ativador de fermentação alcoólica formulado com fosfato de amónio, leveduras inativas e tiamina.		
<b>Actimax Pro</b>	Um ativador de fermentação complexo com efeito tampão do pH.		

\* Gama completa de nutrientes: pag. 9.













## Armazenamento do vinho base

Produto	Descrição		
<b>MICR STAB PROTECT</b>	Formulado com quitosana para a proteção microbiológica de vinhos com baixos níveis de dióxido de enxofre. O seu teor de glutatona reduzida potencia a eficácia do dióxido de enxofre presente.		
<b>MICR STAB ML</b>	Efeitos sinérgicos do ácido fumárico e da quitosana como estabilizadores biológicos contra as bactérias lácticas.		
<b>SuperBouquet EVOLUTION</b>	Levedura inativa rica em glutatona. Elevada proteção antioxidante, refresca a fruta e confere vivacidade, além de reduzir a taxa de consumo de dióxido de enxofre.		

## Licor de tiragem

Produto	Descrição		
<b>Manno Plus</b>	Confere corpo e uma sensação suave na boca, realçando a sensação de doçura. A sua utilização melhora a estabilidade da camada de borras.		
<b>SuperBouquet</b>	Levedura inativa que melhora a estrutura do vinho, aumentando o seu teor de polissacarídeos e manoproteínas. Reduz a dureza dos taninos, diminui a adstringência e realça a sensação de doçura.		
<b>SuperBouquet MN</b>	Casca de levedura com elevado teor de manoproteínas solúveis (20–22 %). Aumenta o volume das borras, melhorando a sensação na boca e a persistência da espuma.		
<b>TAN SUTIL</b>	Tanino condensado derivado de peles de uva. Ajuda a melhorar a integração das bolhas ao interagir com o extrato seco. Preparação de uma crosta de levedura com alta afinidade por compostos de enxofre.		
<b>MannoCUP</b>	Preparação de uma crosta de levedura com elevada afinidade por compostos de enxofre. As suas manoproteínas solúveis têm um efeito rápido na sensação na boca.		
<b>Bentocup</b>	Formulada com bentonite granular e citrato de cobre para eliminar odores desagradáveis causados pela presença de compostos de enxofre.		
<b>Maxibent MICRO</b>	Bentonite granular com elevado poder desproteinizante.		

## Licor de Expedição

Produto	Descrição		
<b>Gomasol SEDA</b>	Goma arábica com manoproteína microfiltrável, eficaz para melhorar a estabilidade da espuma e promover bolhas mais finas e persistentes. Excelente desempenho na boca e no paladar médio. Solução concentrada de goma arábica de acácia 100% Seyal.		
<b>Gomasol PHI</b>	Melhora a sensação inicial na boca, realçando a doçura e a cremosidade. Filtrável.		
<b>Manno Plus ND</b>	Manoproteína purificada na forma líquida. Reduz o amargor e proporciona sensações doces e cremosas. O seu elevado teor proteico aumenta a persistência da espuma.		
<b>Tanicol BLANC EXCELLENCE</b>	Confere aos vinhos espumantes maior frescura e intensidade aromática. Intensifica os aromas cítricos, florais e de fruta fresca.		
<b>Robletan SOFT TOUCH WHITE</b>	Realça os aromas de fruta tropical, proporcionando clareza e definição aromática.		
<b>Robletan COEUR</b>	Acrescenta grande complexidade ao vinho (caramelo, café, notas lácteas). Reforça a estrutura, proporcionando taninos equilibrados e elegantes		

# 15. Soluções enológicas para vinhos sem álcool e desalcooolizados

## Ø&Low














O mercado dos vinhos sem álcool e desalcooolizados está a crescer de forma exponencial. O consumidor atual procura opções mais saudáveis, com menor teor calórico, compatíveis com a condução, a gravidez, a prática desportiva ou o consumo responsável. No entanto, a eliminação do álcool representa um enorme desafio para a qualidade final do produto.

O etanol não contribui apenas para o teor alcoólico: é um vetor de aroma, um suporte de textura, um modulador do equilíbrio ácido e um fator de estabilidade microbiológica e oxidativa. Ao eliminá-lo, surgem desafios sensoriais: vinhos mais finos, menos expressivos, desequilibrados em acidez, com elevado risco microbiológico e oxidativo.

Por isso, os vinhos sem álcool devem ser melhorados organolepticamente através de soluções enológicas específicas. A gama **Ø&Low** nasce precisamente para reconstruir aromas, volume e textura, equilíbrio gustativo e estabilidade visual e microbiológica.







### Controlo microbiológico e proteção contra a oxidação

Nos vinhos desalcooolizados, o teor alcoólico já não funciona como barreira protetora. Este facto, aliado a um maior teor de açúcar residual e a uma maior quantidade de oxigénio dissolvido, aumenta o risco de refermentações, contaminação por Brett, fermentação malolática indesejada e oxidação.

Produto	Descrição	
	Efeito antimicrobiano, antioxidante e anti-oxidativo. Reduz as leveduras contaminantes e as bactérias lácticas. Ideal para vinhos desalcooolizados doces ou semidoce, para evitar refermentações e oxidação precoce.	 
	Ferramenta específica para a inibição da fermentação malolática (FML). Fundamental em vinhos desalcooolizados com pH elevado.	
	A lisozima atua contra bactérias Gram-positivas (Oenococcus, Pediococcus e Lactobacillus). Evita a FML indesejada sem utilizar SO <sub>2</sub> .	
	Levedura inativa rica em glutatona. Elevada proteção antioxidante. Refresca a fruta e confere vivacidade após a desalcooolização.	 
	Previne a oxidação, mantém a frescura.	 











## Perfil aromático

A desalcooolização reduz a intensidade aromática, a persistência e a complexidade, deixando os vinhos mais verdes ou pouco expressivos.

Produto	Descrição		
<b>Tanicol BLANC EXCELLENCE</b>	Refresca a fruta, confere aromas cítricos, aumenta a frescura e reduz o redox. Ideal para vinhos brancos desalcooolizados de caráter maduro.		
<b>Robletan SOFT TOUCH WHITE</b>	Realça os aromas de fruta tropical, conferindo limpeza e definição aromática. Aumenta a sensação de doçura e confere volume.		
<b>Tanicol RED VINTAGE</b>	Reforça a fruta vermelha e preta, conferindo suculência e persistência. Compensa finais curtos em vinhos tintos desalcooolizados.		








## Suavidade e volume

Sem álcool, o vinho perde corpo, redondeza e persistência.

Produto	Descrição		
<b>SUAVI TAN</b>	Combinação de taninos da casca da uva com polissacarídeos vegetais. Aumenta a estrutura, o volume e a redondeza. Compensa a leveza dos vinhos desalcooolizados.		
<b>GOMASOL SEDA</b>	A combinação de goma arábica e manoproteínas purificadas confere volume e suavidade, mantendo a frescura. Evita a textura «quebrada» após a desalcooolização. Filtrável.		
<b>GOMASOL PHI</b>	Mistura de polissacarídeos vegetais (goma arábica) e manoproteínas purificadas. Aporta doçura. Filtrável.		
<b>MannoPLUS ND</b>	Proteína de amêndoa em formato líquido, confere cremosidade, corpo e equilíbrio ácido. Reconstitui a textura e o final de boca nos vinhos desalcooolizados.		
<b>TAN SUTIL</b>	Tanino da casca, melhora a amplitude, aumentando a percepção de fruta madura. Nos espumantes, integra-se a bolha, um processo especialmente complexo nos vinhos desalcooolizados.		







## Frescura e equilíbrio ácido

Com menos álcool, a acidez parece menos acentuada.

Producto	Descripción		
<b>Ácido tartárico</b>	Estrutura ácida marcante.		
<b>Ácido cítrico</b>	Frescor imediato e vivacidade.		
<b>Ácido málico</b>	Tensão e acidez marcante.		
<b>Ácido láctico</b>	Redondeza e suavidade.		

## Estabilidade físico-química

Nos vinhos desalcooolizados, o processo de desalcooolização altera os equilíbrios coloidais e tartáricos.

Produto	Descrição		
<b>Estabichel</b>	Estabilização tartárica através de goma de celulose. Indispensável para evitar precipitações tartáricas em vinhos desalcooolizados.		
<b>GOMASOL PRO</b>	Goma arábica para proteção coloidal e estabilização da cor. Ideal para vinhos tintos desalcooolizados.		
<b>GOMASOL ÓPTIMA</b>	Goma arábica con efecto sobre la estabilidad tartárica y cromática. Fundamental em vinhos que perdem estabilidade após a desalcooolização. Filtrável.		

# Levamos a **enologia** a outro nível



Descubra a nova aplicação enológica do Grupo Agrovin



Calculadora enológica



Mapa de sensações



Productos de afinamento

AGORA DISPONÍVEIS EM



Google Play



App Store

# Potencial RedOx, o fator invisível que define a qualidade do seu vinho

Aprenda a aplicar os conhecimentos sobre o potencial redox com o nosso livro, baseado em mais de 10 anos de investigação.

JÁ DISPONÍVEL NA NOSSA APLICAÇÃO







# 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, 33,  
P.I. Sant Pere Molanta  
08799 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@agrovineu.com  
**Centro-Sur**  
Tel. +351 934 55 48 13  
portugalcentro@agrovineu.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

---

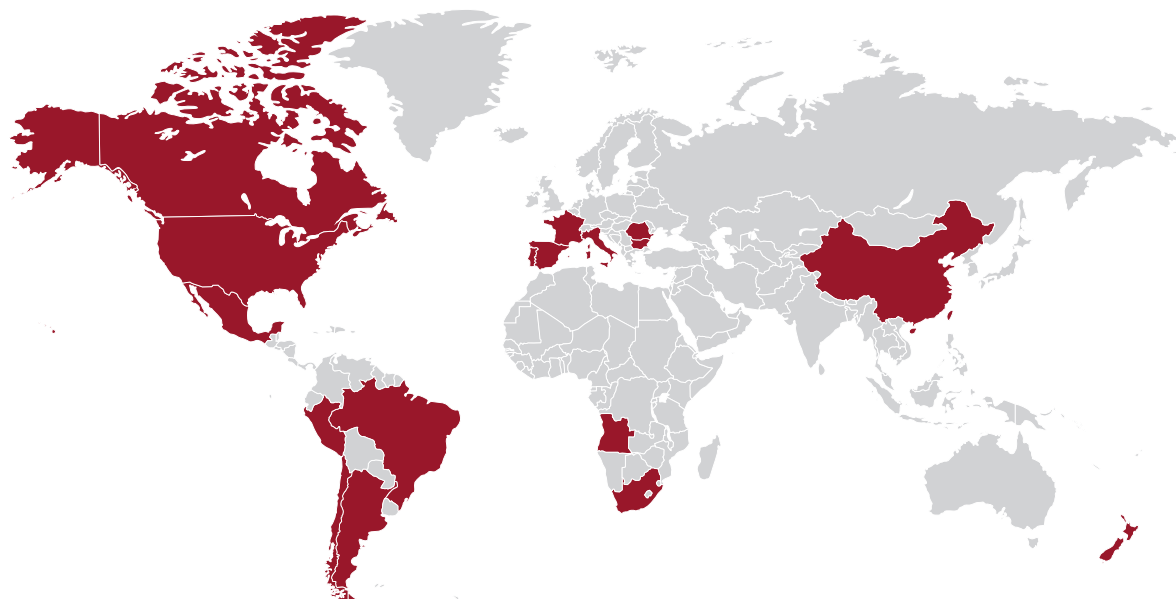
## Internacional

### 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](http://agrovin.com)

