



Catalog de produse

Soluții oenologice în campanie



Grupul Agrovin Sinonim cu CALITATEA

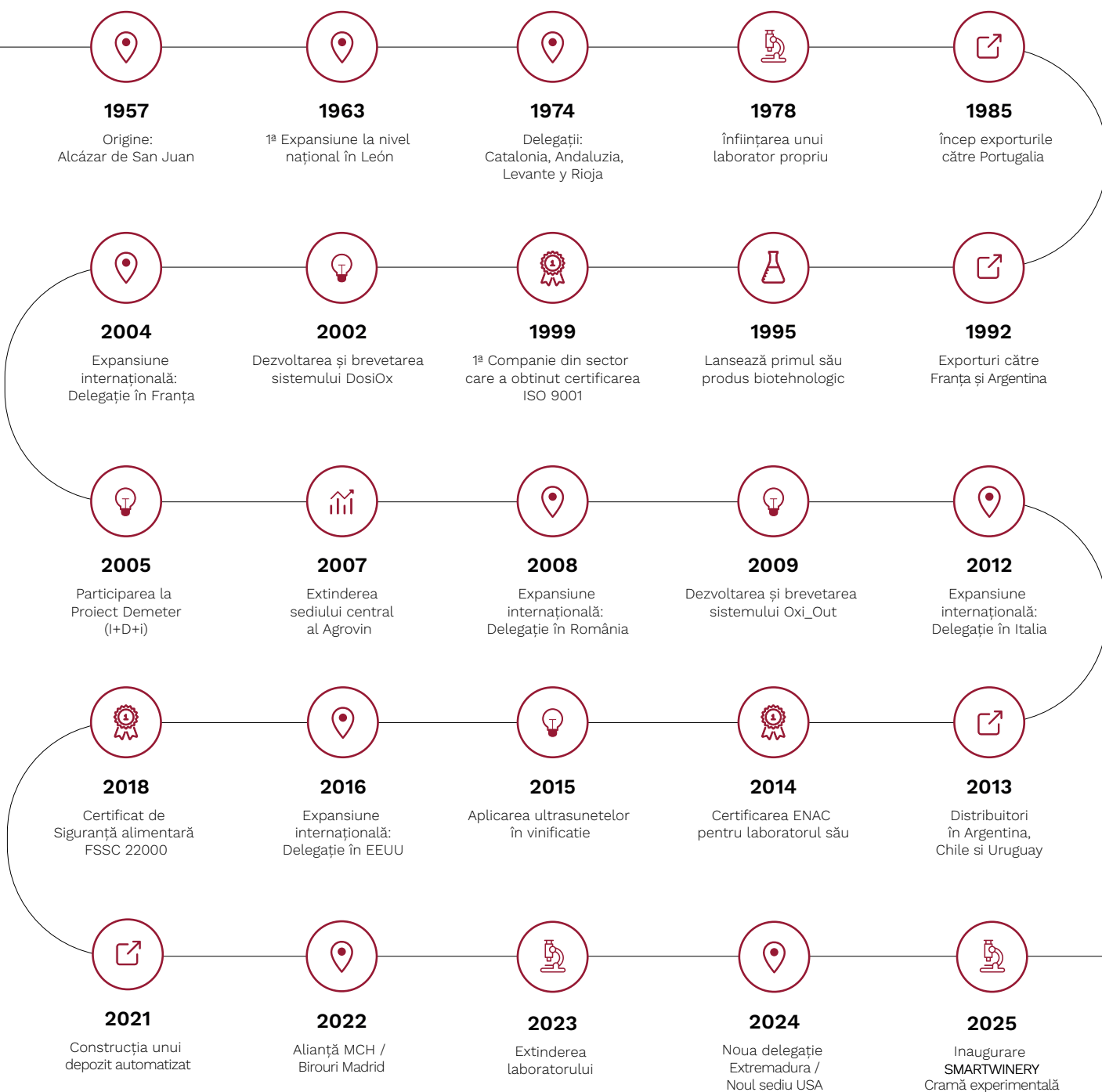
Calitatea și siguranța alimentară sunt doi piloni fundamentali în activitatea noastră zilnică. Implementarea standardului internațional FSSC 22000 garantează angajamentul nostru de a oferi pe piață produse sigure și de înaltă calitate.

Sprijinul laboratorului nostru acreditat de ENAC în standardul ISO 17025 nu numai că garantează fiabilitatea parametrilor acreditați, dar și instruirea zilnică a tehnicienilor, precum și perfecționarea echipamentelor și a metodologiilor, face ca analizele efectuate atât asupra materiilor prime, cât și asupra produselor formulate să fie exhaustive și să respecte standardele maxime de calitate impuse la nivel intern.

Angajamentul nostru în domeniul cercetării în sectorul oenologic este încă activ și continuăm să căutăm soluții care să ajute la dezvoltarea sectorului în colaborare cu universități naționale și internaționale.



Grupul Agrovin. De peste 65 de ani scriem istorie alături de tine.



Technology

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

Laborator

35.000 analize oenologice pe an

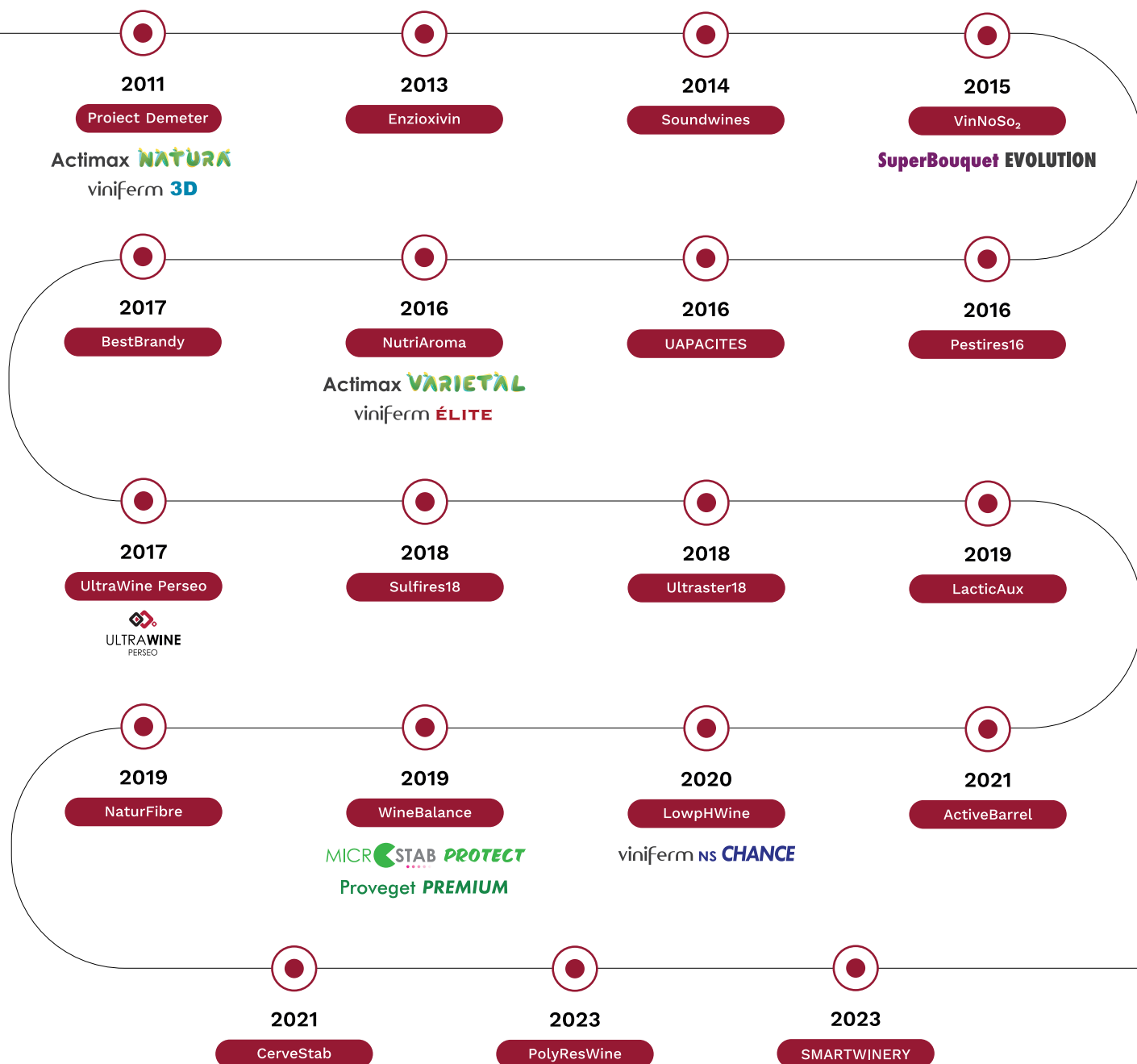
+5.800 sticle de vin analizate

C+D+I

33 proiecte de cercetare în 18 ani

+35 M€ investiții în proiecte

Proiectele noastre.



 **Technology +38** brevete internationale

 **C+D+I +37** proiecte de C+D+I

Cuprins



01. Control microbiologic și protecție antioxidantă P. 6



02. Nutrienți P. 8



03. Drojdii P. 10



07. Polizaharide P. 18



08. Clarificanți P. 20



09. Eliminarea aromelor de reducție P. 23



13. Produse oenologice P. 26



14. Produse pentru vinuri spumante P. 27



15. Soluții oenologice pentru vinuri fără alcool și vinuri dezalcoolizate P. 31

**04. Enzime**

P. 12

**05. Flotație**

P. 14

**06. Taninuri**

P. 16

**10. Bacterii lactice**

P. 23

**11. Alternative din stejar**

P. 24

**12. Derivați ai sulfului și acid ascorbic**

P. 25



Produsele marcate cu această etichetă sunt **POTRIVITE** pentru producția de vin destinată veganilor și vegetarienilor.



Produsele marcate cu această etichetă sunt **POTRIVITE** pentru producția de vinuri ecologice conform Regulamentelor CE 2018/848 // CE 2021/1165



Produsele care poartă această etichetă contribuie la obținerea unor vinuri cu un conținut mai redus de alcool.

01. Control microbiologic și protecție antioxidantă

MICR STAB pH

Doză: 50 - 200 ml/hl | Ambalare: 24 și 1200 kg



Stabilizarea microbiologică a musturilor înainte de FA.

- Acesta reduce populațiile de bacterii lactice și microorganismele contaminante care pot altera calitățile organoleptice.
- Nu interferează cu activitatea fermentativă a drojdiilor *Saccharomyces*.

MICR STAB PROTECT

Doză: 4 - 20 g/hl | Ambalare: 1 și 10 kg



Aternativa la SO₂ cu efect antimicrobian: Quitosan fungic.

- Reduce substanțial sau elimină populațiile de *Brettanomyces*, diminuând riscul de alterări datorate prezenței acestei drojdii contaminante.
- Diminuează eficient populațiile de drojdii și bacterii lactice.
- Efect antioxidant și protector împotriva oxidării. Efect antioxidant natural, protejează fracția aromatică și limitează brunificarea a vinurilor.
- Sinergie cu SO₂, reducând viteza de reacție a acestuia.

Proveget CLEAR

Doză: 70 - 150 ml/hl | Ambalare: 24 kg



Un agent de limpezire obținut din proteina vegetala și chitosan, cu proprietăți antimicrobiene.

- Efect sinergic între proteina din mazăre și chitosan în timpul procesului de flotare.
- Reducerea drojdiilor non-*Saccharomyces* și a bacteriilor lactice, controlând astfel în mod eficient producția de aciditate volatilă și declanșarea fermentației malolactice nedorite.
- Eliminarea catechinelor și a altor polifenoli oxidabili, reducând riscul de pinking la soiurile sensibile.

SuperBouquet EVOLUTION

Doză: 10 - 30 g/hl | Ambalare: 1 și 10 kg



Efectul antioxidant pentru protecția aromelor și întârzierea evoluției în vinuri.

- Protecție a culorii: Limitează brunificarea musturilor și a vinurilor. Elimină chinonele reactive din must.
- Protecția aromelor: Contribuie la conservarea fracțiunii aromatice a musturilor și vinurilor. Utilizarea sa timpurie garantează protecția tiolilor volatili formați în timpul fermentației alcoolice, care sunt deosebit de sensibili la oxidare.

Tabelul produselor antimicrobiene și antioxidante

	MICR STAB pH	Proveget CLEAR	MICR STAB PROTECT	MICR STAB ML	SuperBouquet EVOLUTION
Capacitate antimicrobiană	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacitate antioxidantă		●	● ●		● ● ●
Chitosan fungic	✓	✓	✓	✓	
Acid fumaric				✓	
Drojdie îmbogățită cu glutatation			✓		✓
Proteina vegetala		✓			
Must	✓	✓	✓		✓
Vin	✓		✓	✓	✓
Format	Lichid	Lichid	Solid	Solid	Solid
Potrivit pentru vinurile ecologice (EU)	✓	✓	✓		✓

02. Nutrienți

Actimax **NATURA**

Doză: 20 - 30 g/hl | Ambalare: 1 și 10 kg



Expresie aromatică maximă și eliberare activă de aminoacizi.

- Favorizează formarea compușilor aromatici fermentativi datorită conținutului ridicat în aminoacizi (37%). Această creștere a NFA limitează producția de acid sulfhidric.
- Conținutul ridicat de ergosterol și vitamine esențiale garantează viabilitatea drojdiilor
- Permite o sinteză corectă a enzimelor responsabile de relevarea precursorilor varietali (β -liaza și β -glucozidaze).

Actimax **VĂRIETĂL**

Doză: 20 - 40 g/hl | Ambalare: 1 și 10 kg



Expresie varietală maximă și protecția caracterului tiolic eliberat.

- Permite o sinteză corectă a enzimelor responsabile de relevarea precursorilor varietali și favorizează formarea compușilor aromatici fermentativi.
- Efect antioxidant datorită conținutului ridicat în glutation ce protejează fracția aromatică liberă
- Sechestrant de metale, evită oxidările directe și întârzie evoluția aromatică și fenolică.

Grad alcoolic potențial	NFA (mg/L)		
	Necesar nutrițional scăzut	Necesar nutrițional mediu	Necesar nutrițional ridicat
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 **FLÓW**









Doză: 20 - 40 g/hl | Ambalare: 1 și 10 kg



Activator 100% organic pentru eliberarea fractionată a aminoacizilor.

- Previne scăderile bruște ale potențialului redox în timpul fermentației, contribuind la obținerea unui profil mai curat.
- Favorizează o fază finală a fermentației mai dinamică, cu o cinetică constantă.
- Menține o populație ridicată de drojzii până la sfârșitul fermentației alcoolice.

Nutrienți 100% organici

Produs	Compozitie	NFA mg/l Doze: 30 g/hl	NOPA mg/l Doze: 30 g/hl	Tiamina	Aminoacizi	Proprietati
Actimax NATURA	Drojii complet autolizate.	44	40	NU	● ● ●	Fracțiune aromatică crescută. Conținut ridicat de ergosterol. 
Actimax DROP	Drojdie autolizată în soluție apoasă	15**	13**	NU	● ●	Aport echilibrat de nutrienți. Ușor de utilizat. 
Actimax FLOW	Drojdie autolizată și drojdie inactivă.	28	18	NU	● ●	Eliberare treptată a nutrienților. Dezvoltare optimă a fermentației alcoolice. 
Actimax VARIETAL	Drojii complet autolizate.	31	25	NU	● ●	Îmbunătățește și protejează caracterul varietal datorită conținutului de glutatation. Profil tiolic. 
Actimax GSH	Drojii inactiv natural îmbogățite în glutatation.	5	1,75	NU	●	Previne oxidarea și brunificarea vinurilor. Oferă longevitate vinurilor albe și roze. 
Actimax VIT	Drojii inactiv.	5	1,75	NU	●	Creștere ușoară a turbidității musturilor foarte limpezi. 
Actimax OENI	Drojii inactiv, sursă naturală de cofactori de creștere.	4,6	1,75	DA	●	Nutrient special pentru stimularea fermentației malolactice în condiții dificile. 
Actimax Corcell	Pereti celulari de drojdie.	1	0,75	NU	NU	Opriri de FAL. Eliminarea toxinelor. 









NFA: Azot ușor asimilabil (NH₄⁺ și aminoacizi, cu excepția prolinei).

NOPA: Azot organic evaluat conform metodei NOPA (aminoacizi, cu excepția prolinei).

(*) **Actimax VIT**: 5 g/hl ofera o suprafață de contact echivalentă cu 30 g/hl de celuloză.

(**) **Dosi de 50 ml/hl.**

Nutrienți compusi și anorganici

Produs	Compozitie	NFA mg/l Doze: 30 g/hl	NOPA mg/l Doze: 30 g/hl	Tiamina	Aminoacizi	Proprietati
Actimax Regrowth	Drojdie autolizată, bogată în ergosterol și factori de creștere. Fosfat de amoniu și vitamina B1. Chitosan fungic.	38	8,55	DA	● ●	Permite o multiplicare celulară rapidă, menținând viabilitatea celulară. 
Actimax Plus	Drojii inactiv și fosfat de amoniu.	42	0,65	DA	●	Aport nutrițional. Opriri din fermentație. 
Actimax Ferm	Drojii inactiv, fosfat și sulfat de amoniu.	45	0,65	DA	●	Nutrient complex cu spectru larg. 
Actimax XL	Drojii inactiv, fosfat de amoniu și celuloză.	45	0,65	NU	●	Nutriție de volum mare. 
Actimax Pro	Pereti celulari de drojdie, sulfat de amoniu, fosfat de amoniu și tiamină.	55	3	DA	●	Activator de fermentație cu efect tampon asupra pH-ului. 
Actipasa GREEN	Fosfat de amoniu.	62	0	DA	NU	Facilitează multiplicarea celulară. Ideal pentru vinurile ecologice. 
Actipasa	Sulfat de amoniu.	65	0	DA	NU	Facilitează multiplicarea celulară. 
Actipasa FAST	Fosfat și sulfat de amoniu.	62	0	DA	NU	Facilitează multiplicarea celulară. 

03. Drojdii

viniferm **NS1D**

Doză: 20 - 30 g/hl | Ambalare: 500 g



Drojdie non-*Saccharomyces* din specia *Torulasporea delbrueckii*.

- Activitate β -liază ridicată, îmbunătățește caracterul varietal și complexitatea vinurilor.
- Îmbunătățește senzațiile tactile ale vinurilor. Vinuri mai glicerice, volum mai mare în gură.
- Caracter bioprotector, reduce riscul de deviații organoleptice.

viniferm **NS CHANCE**

Doză: 10 - 20 g/hl | Ambalare: 500 g



Drojdie non-*Saccharomyces* din specia *Lachancea thermotolerans*.

- Putere mare de acidificare datorită sintezei de acid lactic.
- Obținerea de vinuri proaspete și fructate. Respectarea identității varietale a strugurilor.

viniferm **REVELACIÓN**

Doză: 20 - 30 g/hl | Ambalare: 500 g



Expresia tiolică maximă.

- Activitatea β -liazei. Dezvăluitor de tioli, capabil să transforme precursorii de tip tiol în arome perceptibile, în special: 4MMP (lemn de box, coacăze negre), 3MH (grapefruit, citrice) și 3MHA (fructul pasiunii, mango, ananas).
- Potrivit pentru fermentații cu profil termic inversat.

viniferm **ÉLITE**

Doză: 20 - 30 g/hl | Ambalare: 500 g



Creșterea numărului de descriptori varietali în vinurile roșii.

- Vinuri roșii varietale obținute din struguri cu un conținut ridicat de alcool potențial. Predominanță de fructe roșii și negre, însoțite de note florale persistente.
- Bună integrare a taninurilor, care oferă volum și structură.










viniferm **3D**

















































Doză: 20 - 30 g/hl | Ambalare: 500 g



Intensifică postgustul, adaugă prezență și volum.

- Producție mare de mannoproteine în timpul fermentației și postfermentației, care conferă volum, rotunjime și persistență vinurilor.

 Drojdie No-Saccharomyces viniferm® NS	Toleranță la etanol (Vol.)	Temperatura de operare (°C)	Necesar nutrițional	Randament alcoolic	Producerea de acid acetic	Bioprotecție	Specii	Formarea acidului lactic	Profil aromatic varietal	Rezistența la sulf	Tipul de vin
NS TD	9,5 %	17-28	Ridicat		Scăzut		<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-		<30 ppm	
NS CHANCE	10 %	14-20	Mediu		Scăzut		<i>Lachancea thermotolerans</i>		-	<50 ppm	

 Drojdie Saccharomyces viniferm®	Toleranță la etanol (Vol.)	Temperatura de operare (°C)	Necesar nutrițional	Randament alcoolic	Fenotip Killer	Tulpina fructofilă (var. <i>Bayanus</i>)	Potrivit rezolvarea fermentațiilor	Profil aromatic varietal	Profil fermentativ	Creșterea structurii	Tipul de vin
REVELACIÓN	14 %	13-25	Ridicat		Killer	-	-		-	-	
DIANA	14 %	14-25	Ridicat	Mediu	Killer	-	-			-	
Elegancia	15 %	12-25	Scăzut	Mediu	Killer		-		-		
AURA	16 %	12-30	Mediu	Ridicat	Killer	-	-	-		-	
PASIÓN	14 %	14-25	Mediu	Mediu	Killer	-	-	-		-	
EMOCIÓN	14,5 %	13-28	Scăzut		Killer	-	-	-		-	
Sensación	14 %	15-28	Ridicat	Ridicat	Neutru	-	-	-			
ÉLITE	16 %	18-26	Mediu	Mediu	Killer	-	-		-		
RVA	16 %	16-28	Ridicat		Killer	-	-		-	-	
TTA	14 %	18-28	Mediu	Mediu	Neutru	-	-	-		-	
Carácter	15 %	16-28	Ridicat		Killer	-	-		-		
CT007	15 %	14-30	Mediu	Ridicat	Killer		-		-	-	
3D	15 %	18-28	Ridicat	Mediu	Neutru	-	-		-		
911	14 %	14-25	Scăzut	Mediu	Killer		-		-		
Direct	15 %	16-28	Mediu	Ridicat	Neutru	-	-	Adăugare directă		-	
Start	17 %	14-30	Mediu	Scăzut	Neutru			Reactivarea proceselor de fermentațiilor oprite	-	-	
PDM	16 %	12-25	Scăzut	Ridicat	Killer			Producție scăzută de spumă	-	-	
BY	17 %	10-25	Scăzut	Ridicat	Neutru			Toleranță ridicată la fermentație	-	-	
KLR	16 %	12-30	Scăzut	Ridicat	Killer			Termovinificare	-	-	

● Roșu ● Alb ● Roze ● Vin spumant

Drojii varietale

Drojii tehnice

04. Enzime

Enozym LUX

Doză: 0,4-1 ml/100 kg | Ambalare: 100 g and 1 kg



Enzimă lichidă foarte concentrată pentru o limpezire rapidă.

- Activitatea enzimatică pectolitică. Foarte concentrat în pectiniază pentru clarificarea rapidă a mustului.
- Activitate ridicată chiar și la temperaturi scăzute. Poate fi utilizat pe struguri, crescând randamentul la presare.

Enozym EXTRA AROME

Doză: 0,4-0,8 ml/100 kg | Ambalare: 100 g and 1 kg



Extracție maximă a precursorilor și eliberare a aromelor varietale.

- Activități enzimaticice pectolitice. Concentrație mare de pectiniază și bogată în β -glucozidază.
- Activitate ridicată chiar și la temperaturi scăzute. Adecvat pentru intensificarea aromelor varietale, posibilitate de utilizare în macerarea peliculară.

Enozym VINTAGE

Doză: >1 g/100kg | Ambalare: 250 g



Extracția și stabilitatea substanțelor colorante. Arome persistente în timp.

- Activitate enzimatică: pectinază, celuloză, hemiceluloză și β -glucanază.
- Creșterea structurii și stabilității vinului datorită extracției compensate a taninurilor, antocianilor și polizaharidelor.

Enozym Glucan

Doză: >3 g/100kg | Ambalare: 250 g



Îmbunătățește clarificarea și filtrarea musturilor și a vinurilor. Învechirea pe drojdie.

- În musturi, îmbunătățește limpezirea. Aplicat împreună cu enzimele pectolitice, ajută la precipitarea coloidală și evită problemele ulterioare de clarificare și filtrare.
- În vinurile albe și roșii din struguri putreziți, permite și îmbunătățește clarificarea și filtrarea.
- Utilizarea sa la sfârșitul fermentației sau în vinul finit favorizează eliberarea polizaharidelor din peretele celular (maturarea pe drojdii autohtone selectate).

Enzime pentru vinuri albe



Produs	Format	Activitate	Aplicare	Doza *
Enozym LUX	Soluție lichidă.	Poligalacturonaza (PG) Pectinliaza (PL) Pectinmetilesteraza (PE)	Deburbare statică la frig. Macerare pe peliculară. Flotație.	0,4-1 ml/100 kg
Enozym EXTRA Arome	Soluție lichidă.	Poligalacturonaza (PG) Pectinliaza (PL) Pectinmetilesteraza (PE) β-glucosidaza	Macerare pe peliculară prefermentativă.	0,4-0,8 ml/100 kg
Enovin Clar	Granulat.	Poligalacturonaza (PG) Pectinliaza (PL) Pectinmetilesteraza (PE)	Deburbare statică.	1-3 g/hl
Enovin PECTINASE	Soluție lichidă.	Poligalacturonaza (PG) Pectinliaza (PL) Pectinmetilesteraza (PE)	Flash Detente. Deburbare statică. Filtrare.	>8 ml/hl >2 ml/hl

Enzime pentru vinuri roșii



Produs	Format	Activitate	Aplicare	Doza *
Enozym VINTAGE	Granulat.	Poligalacturonaza (PG) Pectinliaza (PL) Pectinmetilesteraza (PE) B-glucanaza Celulaza Hemicelulaza	Extracția și stabilizarea culorii. Extracția compușilor aromatici.	1-3 g/hl
Enovin CROM	Soluție lichidă.	Poligalacturonaza (PG) Pectinliaza (PL) Pectinmetilesteraza (PE) Celulaza Hemicelulaza	Extracția culorii.	>2 ml/ 100 kg
Enovin COLOR	Granulat.	Poligalacturonaza (PG) Pectinliaza (PL) Pectinmetilesteraza (PE) Celulaza Hemicelulaza	Extracția culorii.	>2 g/hl

Alte aplicații



Produs	Format	Activitate	Aplicare	Doza *
Enovin Varietal	Granulat.	β-glucosidază.	Eliberarea aromelor varietale.	5 g/hl
Enozym GLUCAN	Granulat.	β-1,3- Glucanază β-1,6- Glucanază	Tratamentul mustului și a vinurilor afectate de mucegai. Învechirea pe depozit de drojdie.	>3 g/hl
Enovin Lyso	Granulat.	Lizozima.	Inhibarea fermentației malolactice.	15-50 g/hl

* Doza de lucru trebuie să se optimizeze în funcție de temperatură, timpul de acțiune și soiul de struguri.

05. Flotație

Proveget PREMIUM

Doză: 70 - 150 ml/hl | Ambalare: 20 kg



Clarificant vegetal foarte reactiv sub formă lichidă.

- O mai bună limpezire a vinurilor albe clarificate.
- Eliminarea polifenolilor oxidați și potențial oxidabili.
- Obținerea unor vinuri cu arome mai proaspete.

Proveget CLEAR

Doză: 70 - 150 ml/hl | Ambalare: 24 kg



Un agent de limpezire pe bază de proteina vegetala și chitosan, cu proprietăți antimicrobiene.

- Efecte sinergice între proteina din mazăre și chitosan în timpul procesului de flotare.
- Reducerea drojdiilor non-*Saccharomyces* și a bacteriilor lactice, controlând astfel în mod eficient producția de aciditate volatilă și declanșarea fermentației malolactice nedorite.
- Eliminarea catechinelor și a altor polifenoli oxidabili, reducând riscul de pinking la soiurile sensibile.

Enovin FL

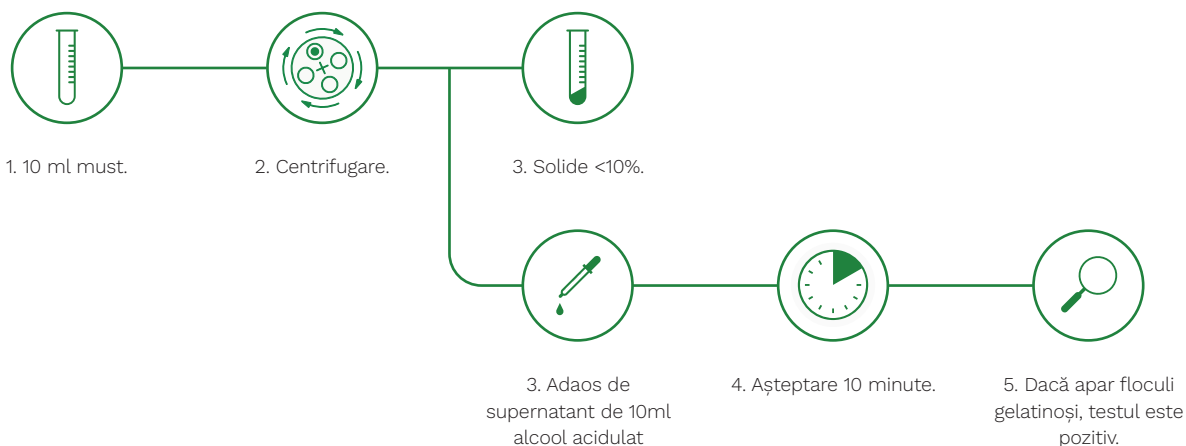
Doză: >2 ml/hl | Ambalare: 1, 5 și 25 kg



Preparat enzimatic lichid specific pentru procesele dinamice de deburbare.

- Aceasta facilitează degradarea rapidă a pectinei și ridicarea la suprafață a particulelor solide, permițând curățarea rapidă a mustului.

Testul pectină/solide în suspensie



	Produs	Doza	Compoziție	
Enzime	Enozym LUX	1-2 ml/hl	Preparat enzimatic lichid foarte concentrat în pectină liază.	 
	Enovin FL	2-4 ml/hl	Preparat enzimatic lichid cu activitate pectolitică.	 
Proteine	Proveget FLOT	70-150 ml/hl	Proteină vegetală și derivați de chitină sub formă lichidă.	
	Proveget PREMIUM	70-150 ml/hl	Proteină vegetală pură foarte reactivă sub formă lichidă.	 
	Proveget CLEAR	70-150 ml/hl	Proteină vegetală și chitosan cu proprietăți antimicrobiene	 
	Vinigel FL	5-25 g/hl	Gelatine cu greutate moleculară mare.	
	Vinigel CRISTAL	40-80 ml/hl	Gelatine cu greutate moleculară mare sub formă lichidă.	
Adjuvanți	Maxibent FL	10-40 g/hl	Bentonită calcică activată.	 
	Silisol	10-30 ml/hl	Gel de siliciu.	 

● Enzime ● Proteine vegetale ● Proteine vegetale și chitosan ● Gelatine animale ● Co-adjuvanți

Condiții pentru flotația cu proteine vegetale

- Controlul temperaturii 15-17 oC. Temperaturile mai scăzute vor crește vâscozitatea mustului, iar temperaturile mai ridicate pot favoriza începerea fermentației.
- Presiunea de lucru (6-7 bar).
- Setarea unui debit de gaz ridicat (>20 l/min).
- Timpul de recirculare depinde de debitul echipamentului de flotație, acesta trebuie să corespundă trecerii unui volum de 1,5 ori mai mare decât volumul rezervorului.
- Formarea și compactarea floculilor cu proteine vegetale este ușor superioară tratamentelor cu gelatină animală.

06. Taninuri

Tanicol **ONE**

Doză: 10 - 40 g/hl | Ambalare: 1 și 15 kg



Efectul antioxidant și protector al polifenolilor naturali din struguri.

- Îmbunătățește culoarea finală a vinului atât prin protecția antioxidantă, cât și prin formarea de copigmenți.
- Indicat în special pentru strugurii cu maturitate insuficientă, ca o completare a structurii lor, și pentru strugurii atacați de *Botrytis*, datorită reactivității sale împotriva lacazei.

Tanicol **RED SENSE**

Doză: 10 - 40 g/hl | Ambalare: 1 kg



Îmbunătățirea senzorială completă în producția de vinuri roșii.

- Obținut din taninuri de origini diferite. Favorizează fenomenele de copigmentare și formarea de pigmenți stabili, îmbunătățește structura și corpul vinurilor, precum și intensificarea aromelor de fructe roșii și negre.

Tanicol **VINTAGE**

Doză: 10 - 20 g/hl | Ambalare: 1 și 10 kg



Tanin condensat din semințe de struguri, cu un efect important asupra stabilității culorii.

- Reactivitate ridicată și capacitatea de a se combina cu antocianii.
- Crește potențialul fenolic al vinului, oferind o mare robustețe și structură.
- Excelent în fermentație și în tragerea de pe boștină, unde sporește aroma vinurilor, marcând caracteristicile varietale.



Tanicol **BLANC EXCELLENCE**

Doză: 1 - 10 g/hl | Ambalare: 1 kg

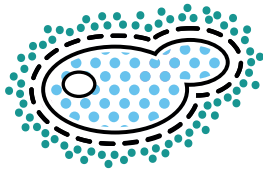


Prospețime și intensitate aromatică în vinurile albe.

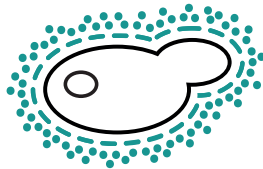
- Redă tinerețea vinurilor albe și roze, conferindu-le o mare prospețime și o mai mare intensitate aromatică.
- Restabilește notele de citrice, lămâie, grapefruit sau iarbă proaspătă și note de tiol, în funcție de soiul de struguri.
- Capacitate antioxidantă ridicată, fără note de amăreală sau duritate.

 	Galitan	Tanicol SUPER	Tanicol ONE	Tanicol XE	Tanicol RED SENSE	Tanicol VINTAGE	Tanicol RED VINTAGE	Tanicol BLANC EXCELLENCE
Galic	✓	✓						
Elagic		✓	✓		✓			
Quebracho		✓		✓				
Semințe					✓	✓	✓	✓
Tanin din pomi fructiferi					✓		✓	✓
Protecție antioxidantă	● ●	● ●	● ● ●	●	● ●	●	●	● ●
Intensificare aromatică					● ●	●	● ● ●	● ● ●
Reactivitate cu proteine	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●			
Struguri botritizați	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	●			●
Stabilitatea culorii		●	●		● ●	● ● ●	●	
Maturitate fenolică scăzută			●	●	● ●	● ● ●	● ●	
Fermentare	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tragere de pe boștină						✓	✓	✓
Vinuri roșii		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vinuri albe și roze	✓		✓				✓	✓

07. Polizaharide

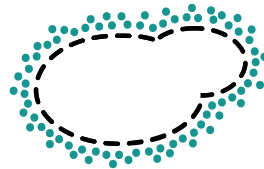


Drojdie viabilă



Drojdie inactiva

18-22 % polizaharide.



Pereti celulari de drojdie

48-53 % polizaharide.

20-22 % mannoproteină solubilă.



Manoproteină pură

85-95 % mannoproteină solubilă.

SuperBouquet

**SuperBouquet
EVOLUTION**

MannoBLANC

MannoCROM

SuperBouquet MN

MannoArome

MannoPLUS

MannoPLUS ND

MannoArome

Doză: 10 - 30 g/hl | Ambalare: 10 kg



Complexitate aromatică și structură în vinurile roșii.

- Lustruiește taninurile agresive, sporind senzațiile de corp și volum în gură.
- Previne apariția mirosurilor de reducere.
- Minimizează notele verzi din strugurii necopti.

SuperBouquet MN

Doză: 10 - 30 g/hl | Ambalare: 0,5 și 10 kg



Crește persistența și stabilitatea aromelor.

- Eliberarea rapidă a polizaharidelor și a mannoproteinelor. Accelerează învechirea pe drojdie, fără a accentua aromele de drojdie.
- Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, șlefuiind taninurile agresive, reducând astringența și crescând senzațiile de corp și volum în gură.


SuperBouquet EVOLUTION

Doză: 10 - 30 g/hl | Ambalare: 1 și 10 kg



Efectul antioxidant pentru protecția aromelor și întârzierea evoluției vinurilor.

- Protecție a culorii: Limitează brunificarea musturilor și a vinurilor. Elimină chinonele reactive din must.
- Protecția aromelor: Contribuie la conservarea fracțiunii aromatice a musturilor și vinurilor. Utilizarea sa timpurie garantează protecția tiolilor volatili formați în timpul fermentației alcoolice, care sunt deosebit de sensibili la oxidare.

 	Manno BLANC	Manno CROM	Manno Arome	Super Bouquet	Super Bouquet MN	Super Bouquet EVOLUTION	Manno Plus	Manno Plus ND
Drojdie inactiva	✓	✓		✓		✓		
Pereti celulari de drojdie			✓		✓			
Mannoproteină purificată							✓	✓**
Tanin hidrolizabil	✓		✓*					
Tanin condensat		✓						
Aport de manno proteine	●	●	●●	●	●●●	●	●●●	●●●
Aport de GSH	●					●●●		
Protecție antioxidantă	●●	●	●●	●	●	●●●		
Creșterea volumului	●●	●●	●●	●●	●●●	●	●●●	●●
Stabilitatea coloidală		●●	●	●	●●	●	●	●●
Eliminarea reducerilor			●					
Maturitate fenolică scăzută	●●	●●●	●●●	●	●		●●	●●
Fermentare	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Tragere de pe boștină / Finisare				✓	✓	✓	✓	✓
Vinuri roșii		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vinuri albe și roze	✓			✓	✓	✓	✓	✓

* Stejar. ** Mannoproteină purificată sub formă lichidă concentrație 20%.

08. Clarificanti

Proveget **PREMIUM**

Doză: 30 - 100 g/hl | Ambalare: 20 kg



Proteină din mazăre cu grad ridicat de reactivitate.

- Proteină de mazăre cu reactivitate ridicată.
- O proteină de origine vegetală cu un număr mare de puncte de legare (conținând un număr mare de aminoacizi cu sarcină pozitivă).
- Capacitate excelentă de floclare.
- Reducerea acizilor hidroxicinamici (DO 320).
- Reducerea polifenolilor oxidați (OD 440).

Proveget **LUMIÈRE**

Doză: 10 - 30 g/hl | Ambalare: 20 kg



O soluție oenologica de origine naturală pentru gestionarea selectivă a compușilor fenolici.

- Elimină polifenolii oxidați și oxidabili, reducând procesul de brunificare.
- Reduce senzația de amareala și intensifică gustul dulce.
- Optimizează prospețimea aromatică, reducând la minimum necesarul de dioxid de sulf.

Clarifine **Vegan**

Doză: 2 - 10 g/hl | Ambalare: 1 și 10 kg



Limpezire naturală și delicată.

- Finete în vinurile corpolente.
- Reduce senzația de amareala și accentuează senzația de dulceață.
- Accentuează senzațiile dulci.
- Accentuează onctuositatea reducând în același timp senzațiile astringente și amare.

Vinigel **SEDA**





Dose: 30 - 80 ml/hl | Packaging: 5, 22 și 1000 kg



Limpezire naturală și delicată.

- Gelatină lichidă purificată, hidrolizată moderat.
- Are o excelentă acțiune de limpezire; elimină astringența, conferind o senzație plăcută în gură, fără a afecta intensitatea sau calitatea aromatică.

Clarificanti de origine vegetala

Produs	Descriere	Beneficii	
Proveget PREMIUM	Proteina vegetală pură foarte reactivă.	Limpezire foarte bună a vinurilor albe tratate. Eliminarea polifenolilor oxidați și potențial oxidabili. Obținerea de vinuri cu arome mai proaspete.	
Proveget BC	Proteina vegetală în combinație cu bentonite calcice activate și sodice naturale.	Clarificarea musturilor potențial oxidabile. Reducerea conținutului de proteine al mustului. Îmbunătățirea randamentului, o bună compactare a drojdiilor.	
Proveget LUMIÈRE	Proteina vegetală, extract proteic de drojdie, bentonita naturala, drojdie inactiva	Reduce senzația de amareala și accentuează senzația de dulce. Reducerea efectivă a conținutului de polifenoli oxidați și oxidabili. Optimizarea prospețimii și reducerea sulfului combinat. Restaurarea echilibrului organoleptic și intensificarea expresiei aromatice.	
Proveget CRISTAL	Proteina vegetală, PVPP, Bentonită și Celuloză.	Clarificarea musturilor în fermentare. Eliminarea elementelor inhibitoare ale fermentației. Îmbunătățirea cineticii de fermentare.	
Proveget QUIT	Proteina vegetală, Chitină-Glucan și Bentonită.	Îmbunătățire substanțială a limpezirii și a stabilității proteice a vinului. Reducerea conținutului de metale. Îmbunătățirea evoluției vinurilor. Eliminarea polifenolilor oxidabili.	
Proveget CLAR	Proteina vegetală, PVPP și Bentonită.	Indicat în mod special pentru vinuri albe și roze. Îndepărtează turbiditatea, proteinele și brunificarea.	
Proveget 100	Proteina vegetală pură (Pisum sativum).	Clarificarea mustului la deburbare sau la fermentația alcoolică.	

Clarificanti pe baza de EPL (extract proteic de drojdie)

Produs	Descriere	Beneficii
Clarifine Proyeast	Extract proteic de drojdie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Mare claritate și strălucire. Îmbunătățirea organoleptică datorită eliminării taninurilor agresive și a creșterii fineții. Franchețe aromatică mai mare.
Clarifine Vegan	Extract proteic de drojdie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> și proteine vegetale din mazăre (<i>Pisum sativum</i>).	Putere mare de clarificare. Îmbunătățirea senzațiilor tactile prin reducerea astringenței și a amăreliei. Eliminarea selectivă a polifenolilor oxidați și oxidabili.





Clarificanti selectivi

Produs	Descriere	Beneficii
BCPXXI	Bentonită, PVPP și Celuloză.	Elimină proteinele, polifenolii oxidați și oxidabili.
TRIPLEX R	Bentonită, PVPP și Cărbune.	Nuanțează și protejează evoluția culorii. Reduce intensitatea colorantă în timpul fermentației.
PVVIN *	PVPP European.	Îndepărtarea catehinelor și a leucoantocianilor împiedicând vinul să evolueze în tonuri oxidate.

Clarificanti de origine animală

Produs	Descriere	Beneficii
Vinigel FL	Proteină de origine porcină sub formă granulată.	Gelatină cu greutate moleculară mare, special pentru flotarea musturilor albe și roze. Capacitate mare de floculare.
Vinigel CRISTAL	Proteină de origine porcină sub formă lichidă.	Gelatină slab hidrolizată cu greutate moleculară medie-înaltă. Acțiune excelentă de limpezire a taninurilor cele mai agresive, respectând în același timp structura vinurilor. Excelenta sa acțiune floculantă permite utilizarea sa în decantarea dinamică.
Vinigel SEDA	Proteină de origine porcină sub formă lichidă.	Gelatină cu greutate moleculară medie. Acțiune clarificatoare excelentă. Elimină astringența și netezește senzația în gură fără a pierde calitatea aromatică.
Vinigel FORTE / FORTE L	Proteină de origine porcină sub formă granulată/lichidă.	Gelatină puternic hidrolizată pentru clarificarea vinului. Reactivitate ridicată pentru clarificarea vinurilor cu încărcătură polifenolică mare. Îmbunătățește starea coloidală și claritatea vinurilor de presă.

Clarificanti compleksi sau anorganici

Produs	Descriere	Beneficii
PVVIN NO MET	Copolimer insolubil PVI/PVP.	Agent de limpezire specific pentru a limita brunificarea și evoluția musturilor și a vinurilor. Agent de sechestrare a metalelor care catalizează reacțiile de oxidare (Fe și Cu). Conservarea aromatică a vinurilor.
Maxibent MICRO	Bentonită granulată extrem de pură, activată cu sodiu.	Bentonită cu acțiune de clarificare și deproteinizare ridicată. Adecvată în special pentru soiurile cu conținut ridicat de proteine. 
Maxibent FL	Bentonită activată cu sodiu sub formă de pulbere.	Bentonită cu umezire rapidă. Îmbunătățește performanța proceselor de flotare. Îmbunătățește viteza proceselor dinamice de limpezire. 
Maxibent G	Bentonită activată cu sodiu sub formă de granule.	Bentonită cu acțiune clarificatoare ridicată. Capacitate bună de deproteinizare și compactare a flocurilor. 
Bengel	Bentonită activată cu sodiu sub formă de pulbere.	Agent de clarificare pentru compactarea corectă a flocurilor. Stabilizare coloidală. 

* PVVIN și PVVIN NO MET sunt mărci înregistrate care nu aparțin AGROVIN.

09. Eliminarea aromelor de reducere

MannoCUP

Doză: 5 - 15 ml/hl | Ambalare: 500 g



Eliminarea compușilor sulfuroși și îmbunătățiri tactile.

- Preparat biologic pe bază de pereți celulari de drojdie bogat în mannoproteină și citrat de cupru.
- Elimină senzațiile olfactive anormale ale compușilor sulfuroși, cu un impact minim asupra fracțiunii aromatice a vinului.
- Lustruiește taninurile agresive, reduce astringența și crește corpul și volumul în gură.

Bentocup

Doză: 5 - 15 g/hl | Ambalare: 1 și 20kg



Îndepărtarea compușilor de sulf indezirabili.

- Formulată cu citrat de cupru pentru a elimina mirosurile neplăcute cauzate de hidrogenul sulfurat și de derivații acestuia.
- Impact minim asupra echilibrului senzorial al vinurilor.

10. Bacterii lactice

viniferm **oe** AG 20

Ambalare: Dozaj pentru 50, 100, 500 și 1000



Cultura de *Oenococcus oeni* selectionata pentru conservarea caracterului varietal

- Păstrează expresia fructată și florală a vinurilor.
- Producție foarte scăzută de arome lactice care maschează percepția fructelor.
- Nu produce amine biogene (histamină) care reduc senzația de fructat.

viniferm **oe**₁₀₄

Ambalare: Dozaj pentru 2.5, 50, 100, 500 și 1000 hl



Cultura de *Oenococcus oeni* pentru vinuri roșii cu o expresie polifenolică marcantă și un grad alcoolic ridicat.

- Respectă caracteristicile aromatice varietale.
- Păstrează expresia fructată și florală a vinurilor după fermentația malolactică.
- Accentuează senzațiile de corp și volum în gură.
- Recomandat pentru vinurile corpolente, cu un conținut ridicat de polifenoli.

11. Alternative din stejar

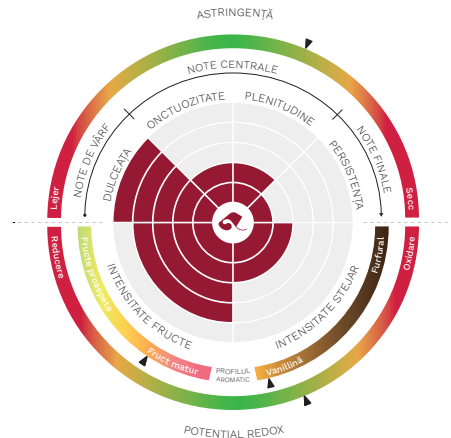


Doză: 0.5 - 3 g/l | Ambalare: 10kg



Stejar iberic neprăjit în format “boabe de orez”.

- Pune în valoare aromele florale și varietale ale vinului.
- Capacitatea sa antioxidantă ridicată păstrează notele fructate ale vinului și contribuie la stabilizarea culorii acestuia.
- Conținutul său ridicat de elagitanin întărește prezența taninurilor în gură, sporind senzațiile de onctuozițe și volum.

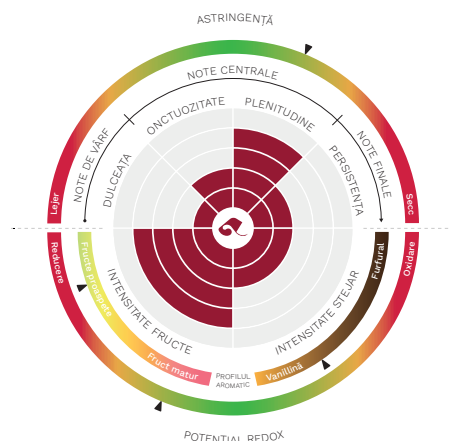


Doză: 0.5 - 3 g/l | Ambalare: 10kg



Prospețime și aciditate crescută.

- Produs specific pentru vinuri albe și roze, cu prăjire medie-ridică la temperatură scăzută.
- Cu timpi de contact scurți, sporește notele de fructe proaspete și întărește senzația de aciditate, consolidând în același timp structura cu echilibru.
- Recomandat pentru vinurile în care complexitatea, senzațiile acide și structura trebuie să fie îmbunătățite fără a accentua stejarul.

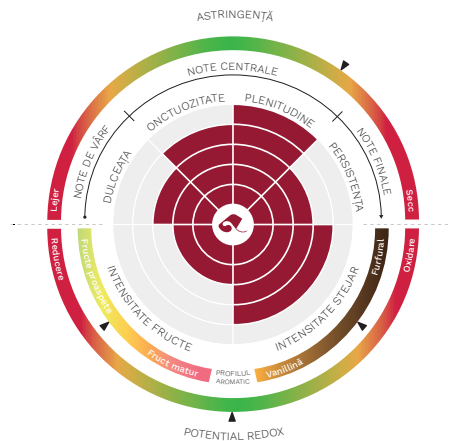


Doză: 0.5 - 2.5 g/l | Ambalare: 10kg















Intensitate și complexitate.

- Amestec de diferite origini botanice și grade de prăjire pentru a crește complexitatea și intensitatea aromatică, participând în același timp în mod pozitiv la toate fazele gustative.
- Aduce note atractive de stejar care amintesc de stejarul francez cu granulație fină, cu note subtile de prăjit care contribuie la sporirea complexității vinului.
- Participă intens în centrul gurii, oferind onctuozițe și o mare amplitudine.












12. Derivați ai sulfului și acid ascorbic



Produs	Descriere	Beneficii	SO ₂	
Dioxid de sulf	Dioxid de sulf sub formă de gaz lichefiat.	Protecția antioxidantă și antimicrobiană a musturilor și vinurilor.	>99.95%	 
SULFAMOL	Hidrogen sulfid de amoniu în soluție apoasă.	Soluție pentru furnizarea de SO ₂ sub formă lichidă cu incorporare de săruri de amoniu. Protecție antioxidantă, antioxidază și antimicrobiană a musturilor. Aplicare și omogenizare ușoară.	SULFAMOL 400: 400 g/l	
			SULFAMOL 640: 640 g/l	
SULPHUR	Dioxid de sulf în soluție apoasă.	Soluție pentru furnizarea de SO ₂ sub formă lichidă. Protecție antioxidantă, antioxidază și antimicrobiană a musturilor. Aplicare și omogenizare ușoară.	SULPHUR 6: 60 g/l	 
			SULPHUR 15: 150 g/l	
			SULPHUR 18: 180 g/l	
Metabisulfid de potasiu	Metabisulfid de potasiu.	Protecție antioxidantă, antioxidază și antimicrobiană a musturilor.	~ 57%	 
Produs	Descriere	Beneficii	SO ₂	
REDOXTANIN B	Formulat cu metabisulfid de potasiu, acid ascorbic și tanin galic.	Complex pentru protecția strugurilor. Este adecvat în special pentru recoltarea mecanică a strugurilor albi. Protecție împotriva oxidării prin deplasarea oxigenului și împotriva dezvoltării microorganismelor contaminante.	20-25%	 
REDOXTANIN T	Formulat cu metabisulfid de potasiu, acid ascorbic și taninuri condensate, hidrolizabile.	Complex pentru protecția strugurilor. Este adecvat în special pentru recoltarea mecanică a strugurilor roșii. Protecție împotriva oxidării prin deplasarea oxigenului și împotriva dezvoltării microorganismelor contaminante.	20-25%	 
BACTERVIN	Metabisulfid de potasiu și tanin oenologic.	Prevenirea dezvoltării microorganismelor contaminante în vinurile de calitate sanitară slabă. Protecție antioxidantă, antioxidază și antimicrobiană a musturilor.	45-55%	 
Acid ascorbic	Acid L-ascorbic	Protecția antioxidantă prin consumul de oxigen dizolvat. Aplicarea în prezența de SO ₂ liber ~ 20 ppm.	-	 

13. Produse oenologice









Acidifianți

Produs	Descriere	Beneficii	
Tartric 2.0	L (+) acid tartric (E-334) în soluție apoasă cu concentrație de 50%.	Acidificator pentru corectarea acidității în musturi și vinuri (200 ml/hl crește aciditatea totală cu 1 g/l în acid tartric).	 
Acid tartric	L (+) acid tartric (E-334).	Acidificator pentru corectarea acidității în musturi și vinuri.	 
Acid malic	Acid D, L-malic (E-296).	Acidificator pentru corectarea acidității în musturi și vinuri.	
Acid citric	Acid citric monohidrat (E-330).	Acidificator pentru corectarea acidității în vinuri.	 
Acid lactic 88%	Acid lactic (E-270) sub formă lichidă cu o concentrație de 88%.	Acidificator pentru corectarea acidității în musturi și vinuri (1,13 ml/l crește aciditatea totală cu 1 g/l în acid tartric).	 

Dez-acidifianți

Produs	Descriere	Beneficii	
Bicarbonat de potasiu	Bicarbonat de potasiu (E-501).	Dezacidifierea musturilor și a vinurilor roșii.	
Carbonat de calciu	Carbonat de calciu (E-170).	Dezacidifierea musturilor și a vinurilor roșii.	






Cărbune

Produs	Descriere	Beneficii	
Croer F10X	Cărbune activat din lemn de pin maritim.	Cărbune decolorant sub formă de pulbere.	 
Croer F10X - H	Cărbune activ umezit din lemn de pin maritim.	Cărbune decolorant sub formă de pulbere umezită pentru o aplicare ușoară.	 
Croer G10X	Cărbune activ din lemn de pin maritim.	Cărbunele decolorant în format granulat care facilitează aplicarea și efectul acestuia.	 
Croer DO	Cărbune activ din lemn de pin maritim.	Cărbune dezonorant cu capacitate mare de adsorbție a moleculelor mici.	 






14. Produse pentru vinuri spumante

Agenți de limpezire










• Limpezire (statică / dinamică)

Produs	Descriere		
Proveget PREMIUM	Floculare rapidă care favorizează procesele de limpezire. Îmbunătățește eliminarea particulelor, inclusiv a polifenolilor oxidați și a celor potențial oxidabili.		
Proveget FLOT	Combină proprietățile electrostatice ale proteinelor vegetale cu cele ale chitin-gluconului. Ca urmare, se accelerează eliminarea particulelor din must, inclusiv a compușilor potențial oxidabili.		
Proveget CLEAR	Efectele sinergice dintre proteinele vegetale și chitosan favorizează procesele dinamice de limpezire. Efectele bioprotectoare reduc riscul de oxidare prematură și de brunificare.		







• Clarificarea în timpul fermentării

Produs	Descriere		
Proveget LUMIERE	O soluție oenologică de origine naturală pentru gestionarea selectivă a compușilor fenolici. Îndepărtează polifenolii oxidați și oxidabili. Reduce senzația de amareala, accentuând în același timp senzația de dulceață.		
Proveget BC	Îmbunătățește semnificativ limpezirea vinului proaspăt produs într-un timp mai scurt, eliminând compușii oxidabili și oxidați, pe langa contribuția la stabilizarea proteica.		
TRIPLEX R	Elimină polifenolii oxidați și oxidabili. Eficient în rezolvarea problemelor legate de pinking.		

• Limpezirea vinului bază baza pentru spumant











Produs	Descriere		
Proveget PREMIUM	Ajută la obținerea unor vinuri proaspete, cu arome primare mai pronunțate. Îmbunătățește echilibrul gustativ prin eliminarea notelor astringente, păstrând în același timp aciditatea. Reduce semnificativ absorbanta la 320 nm și 440 nm. O soluție enologică de origine naturală pentru gestionarea selectivă a compușilor fenolici.		
Proveget LUMIERE	Elimină polifenolii oxidați și oxidabili. Reduce amărăciunea, accentuând în același timp dulceața.		
Proveget 100	Îmbunătățește claritatea vinului, respectă aroma și atenuază astringența.		
Clarifine Vegan	Capacitate excelentă de limpezire; proteina de origine vegetală favorizează eliminarea polifenolilor oxidați și oxidabili, în timp ce extractul proteic de drojdie îmbunătățește senzația în gură a vinului, reducând astringența și amărăciunea.		
PVVIN NO MET	Reduce conținutul de metale grele responsabile de oxidarea vinului.		

Control microbiologic







Produs	Descriere		
MICR STAB pH	Reduce microorganismele contaminante din must, rezultând vinuri cu un profil mai pur și o aciditate volatilă mai scăzută. În vin, reduce absorbanta la 420 nm, rezultând vinuri mai deschise la culoare.		
MICR STAB PROTECT	Efecte antimicrobiene, antioxidante și anti-oxidazice. Reduce drojdiile contaminante și bacteriile lactice. Permite reducerea utilizării dioxidului de sulf.		
Actimax Regrowth	Un nutrient complex care favorizează multiplicarea celulară rapidă, asigurând un control microbiologic eficient datorită componentei sale de chitosan.		

Drojii












• Drojii pentru vinurile baza de spumant

Produs	Descriere		
viniferm® DIANA	Pune în valoare notele fructate, în special cele de fructe cu sâmburi (caise și piersici albe).		
viniferm® 3D	Profil varietal pentru vinuri care urmăresc un corp pronunțat la gust, datorită eliberării ridicate de manoproteine.		
viniferm® BY	O drojdie care respectă caracteristicile varietale ale strugurilor. O drojdie pentru producția de vinuri de bază cu un profil neutru. Toleranță fermentativă ridicată		
viniferm® 911	Accentuează notele de fructe albe. Îmbunătățește structura și corpul vinurilor aromatice, echilibrând senzațiile olfactive și gustative.		
viniferm® REVELACION	Drojdie cu un profil tiolic distinctiv. Perfectă pentru producția de vinuri proaspete.		

• Drojii pentru fermentația secundară / formarea spumei






Product	Descriere		
viniferm® PDM	Faza latentă scurtă și formarea treptată a spumei conferă un profil fin și elegant. Profil neutru.		
viniferm® Elegancia	Adăugarea unor note florale elegante accentuează senzațiile de corp și onctuositate.		
viniferm® 911	Păstrarea caracterului specific soiului. Liza celulară rapidă favorizează eliberarea de polizaharide și manoproteine.		

Nutrienți















Produs	Descriere		
Actimax NATURA	Conținut ridicat de aminoacizi (37%), vitamine și steroli. Intensificarea fracției aromatice.		
Actimax FLOW	Furnizează azot și aminoacizi esențiali, îmbunătățind viabilitatea, vitalitatea și eficiența fermentației.		
Actimax VIT	Turbiditate crescută a mustului. Furnizează minerale și cofactori de fermentație.		
Actimax Regrowth	Un nutrient complex care favorizează multiplicarea rapidă a celulelor, cu un control eficient al microorganismelor datorită conținutului său de chitosan.		
Actimax Plus	Activator de fermentație alcoolică pe baza de fosfat de amoniu, drojdii inactivă și tiamină.		
Actimax Pro	Un activator de fermentație complex cu efect tampon asupra pH-ului.		

* Gama completă de nutrienți: pag. 9.













Conservarea vinului baza pentru spumant

Produs	Descriere		
MICR STAB PROTECT	Formulat cu chitosan pentru protecția microbiologică a vinurilor cu un conținut redus de dioxid de sulf. Conținutul său redus de glutatone sporește eficacitatea dioxidului de sulf prezent.		
MICR STAB ML	Efecte sinergice ale acidului fumaric și ale chitosanului ca stabilizatori biologici împotriva bacteriilor lactice.		
SuperBouquet EVOLUTION	Drojdii inactivă bogată în glutatone. Protecție antioxidantă ridicată, reîmprospătează aroma fructată și conferă vivacitate, și reduce rata de combinare a dioxidului de sulf.		

Licoare de tiraj

Produs	Descriere		
Manno Plus	Conferă corp și onctozitate în gură, accentuând senzația de dulceață. Utilizarea sa îmbunătățește stabilitatea spumei.		
SuperBouquet	Drojdii inactivă care îmbunătățește structura vinului prin creșterea conținutului de polizaharide și manoproteine. Slefuieste taninurile agresive, reducand astringenta si intensificand senzatia de dulce.		
SuperBouquet MN	Pereti celulari de drojdii cu un conținut ridicat de manoproteine solubile (20–22%). Crește volumul drojdiei, îmbunătățind senzația în gură și persistența spumei.		
TAN SUTIL	Tanin condensat derivat din piețele de struguri. Îmbunătățește integrarea bulelor prin impactul asupra extractului sec.		
MannoCUP	Preparat pe baza de pereti celulari de drojdii cu o afinitate ridicată pentru compușii sulfuroși. Manoproteinele sale solubile din compoziția sa au o acțiune rapidă asupra senzației de volum la degustare.		
Bentocup	Formula pe baza de bentonită granulară și citrat de cupru pentru a elimina mirosurile neplăcute cauzate de prezența compușilor sulfuroși.		
Maxibent MICRO	Bentonită granulară cu putere ridicată de deproteinizare.		

Lichior de expeditie

Produs	Descriere		
Gomasol SEDA	Gumă arabică cu manoproteină microfiltrabilă, eficientă pentru îmbunătățirea stabilității spumei și obținerea unor bule mai fine și mai persistente. Performanță excelentă la intrarea și în centrul gurii. Soluție concentrată de gumă arabică Acacia Seyal 100%.		
Gomasol PHI	Îmbunătățește senzația inițială în gură, accentuând senzația de dulceață și onctuoșitate. Filtrabil.		
Manno Plus ND	Manoproteină purificată sub formă lichidă. Reduce senzația de amareala și oferă senzații dulci și onctuoase. Conținutul său ridicat de proteine crește persistența spumei.		
Tanicol BLANC EXCELLENCE	Conferă vinurilor spumante o prospețime și o intensitate aromatică sporite. Intensifică aromele de citrice, florale și de fructe proaspete.		
Robletan SOFT TOUCH WHITE	Pune în valoare aromele de fructe tropicale, oferind claritate și definiție aromatică.		
Robletan COEUR	Adaugă o mare complexitate vinului (caramel, cafea, dulce de leche). Intensifica structura, oferind tanini echilibrați și eleganți		

15. Soluții oenologice pentru vinuri fără alcool și dezalcoolizate

Ø&Low














Piața vinurilor fără alcool și a celor dezalcoolizate crește exponențial. Consumatorul actual caută opțiuni mai sănătoase, cu un conținut caloric mai redus, compatibile cu conducerea auto, sarcina, sportul sau consumul responsabil. Cu toate acestea, eliminarea alcoolului reprezintă o provocare enormă pentru calitatea finală a produsului.

Etanolul nu conferă doar gradul alcoolic: este un vector al aromei, un suport al texturii, un modulator al echilibrului acid și un factor de stabilitate microbiologică și oxidativă. Odată cu eliminarea acestuia, apar provocări senzoriale: vinuri mai subțiri, mai puțin expresive, dezechilibrate din punct de vedere al acidității, cu un risc microbiologic și oxidativ ridicat.

De aceea, vinurile fără alcool trebuie îmbunătățite din punct de vedere organoleptic prin soluții oenologice specifice. Gama **Ø&Low** a fost creată tocmai pentru a reconstitui aromele, volumul și textura, echilibrul gustativ și stabilitatea vizuală și microbiologică.







Control microbiologic și protecție oxidativa

În vinurile dezalcoolizate, gradul alcoolic nu mai acționează ca o barieră protectoare. Acest lucru, combinat cu un conținut mai mare de zahăr rezidual și mai mult oxigen dizolvat, crește riscul de refermentații, Brett, FML nedorită și oxidare.

Produs	Descriere	
	Efect antimicrobian, antioxidant și antioxidazic. Reduce populația drojdiilor contaminante și a bacteriilor lactice. Ideal în vinurile dezalcoolizate dulci sau demidulci pentru a evita refermentațiile și oxidarea prematură.	 
	Instrument specific pentru inhibarea FML. Esențial în vinurile dezalcoolizate cu pH ridicat.	
	Lizozima are efect asupra bacteriilor Gram-pozitive (Oenococcus, Pediococcus și Lactobacillus). Previne FML-ul nedorit fără a utiliza SO ₂ .	
	Drojdie inactivă bogată în glutatation. Protecție antioxidantă ridicată, Reîmprospătează notele fructate și conferă vivacitate după dezalcoolizare.	 
	Previne oxidările, menține prospețimea.	 











Expresie aromatică

Dezalcoolizarea reduce intensitatea aromatică, persistența și complexitatea, lăsând vinurile mai verzi sau puțin expresive.

Produs	Descriere		
Tanicol BLANC EXCELLENCE	Împrospătează notele fructate, conferă arome citrice, sporește prospețimea și reduce potențialul redox. Ideal pentru vinurile albe dezalcoolizate cu caracter matur.		
Robletan SOFT TOUCH WHITE	Conferă arome de fructe tropicale mature, atenuează notele verzi și conferă o dulceață tactilă. Intensifică senzația de dulceață și conferă volum.		
Tanicol RED VINTAGE	Intensifică notele de fructe roșii și negre, conferă suculență și persistență. Compensează finalurile scurte ale vinurilor roșii dezalcoolizate.		








Onctuozitate și volum

Fără alcool, vinul pierde din greutate, rotunjime și persistență.

Produs	Descriere		
SUAVI TAN	Combinăție de tanin din pielita de struguri cu polizaharide vegetale. Intensifică structura, volumul și rotunjimea. Compensează senzația de lejeritate a vinurilor dezalcoolizate.		
GOMASOL SEDA	Combinăția dintre guma arabică și manoproteine purificate conferă volum și catifelare, menținând prospețimea. Previne textura, ruptă" după dezalcoolizare. Filtrabil.		
GOMASOL PHI	Amestec de polizaharide vegetale (gumă arabică) și manoproteine purificate. Aport de dulceață fără zahăr. Filtrabil.		
MannoPLUS ND	Manoproteina în format lichid, conferă onctuozitate, corp și echilibru acid. Reconstituie textura și persistența în gură la vinurile dezalcoolizate.		
TAN SUTIL	Tanin din pielita de strugure, îmbunătățește complexitatea, accentuând nota de fructe coapte. În cazul vinurilor spumante, se integrează bulele, un proces deosebit de complex în cazul vinurilor dezalcoolizate.		






Prospețime și echilibru acid

Cu mai puțin alcool, aciditatea este percepută ca fiind mai plată.

Produs	Descriere		
Acid tartric	Structură acidă fundamentală		
Acid citric	Prospețime imediată și vivacitate.		
Acid malic	Tensiune și aciditate.		
Acid lactic	Rotunjime și finețe.		

Stabilitate fizico-chimică

În vinurile dealcoolizate, dealcoolizarea alterează echilibrul coloidal și tartric.

Produs	Descriere	
Estabichel	Stabilizare tartrică prin gumă de celuloză. Indispensabil pentru a evita precipitațiile tartrice în vinurile dealcoolizate.	
GOMASOL PRO	Gumă arabică pentru protecție coloidală și stabilizarea culorii. Ideal pentru vinurile roșii dealcoolizate.	 
GOMASOL OPTIMA	Gumă arabică cu efect asupra stabilității tartrice și cromatice. Esențial pentru vinurile care își pierd stabilitatea după dealcoolizare. Filtrabil.	 

Noi ducem **oenologia** la un alt nivel



Descoperiți noua aplicație oenologică a Grupului Agrovin



Calculador oenologic



Harta Senzațiilor Vinului



Produse de finisare

DISPONIBILĂ ACUM ÎN



Google Play



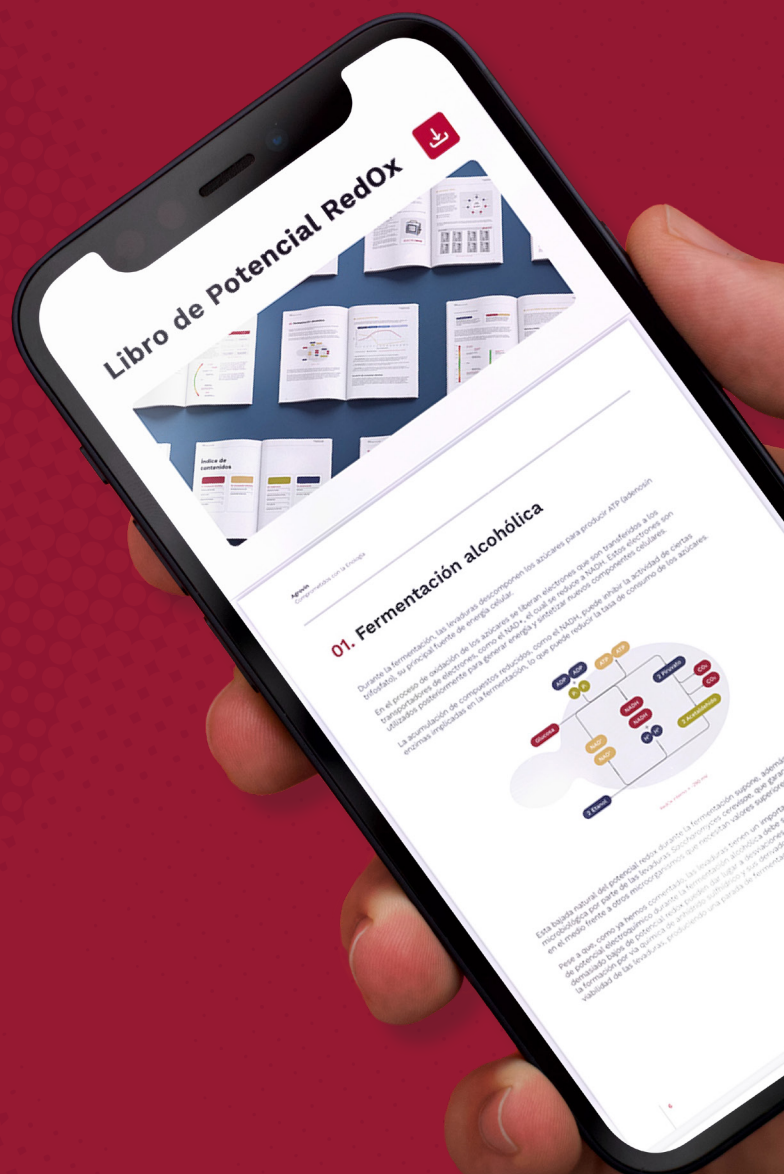
App Store



Potențial RedOx, factorul invizibil care determină calitatea vinului tău

Învață să aplici cunoștințele despre
potențialul redox cu ajutorul cărții noastre,
bazată pe peste 10 ani de cercetare.

DISPONIBIL ACUM ÎN APLICAȚIA NOASTRĂ



Contactați

Spania

Nord

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

Nord-est

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

Catalonia

Av. Vilafranca, 33,
P.I. Sant Pere Molanta
08799 Olèrdola (Barcelona)
Tel.+34 938 92 39 67
catalunya@agrovin.com

Centru

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

Franța

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

Portugalia

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

Italia

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

România

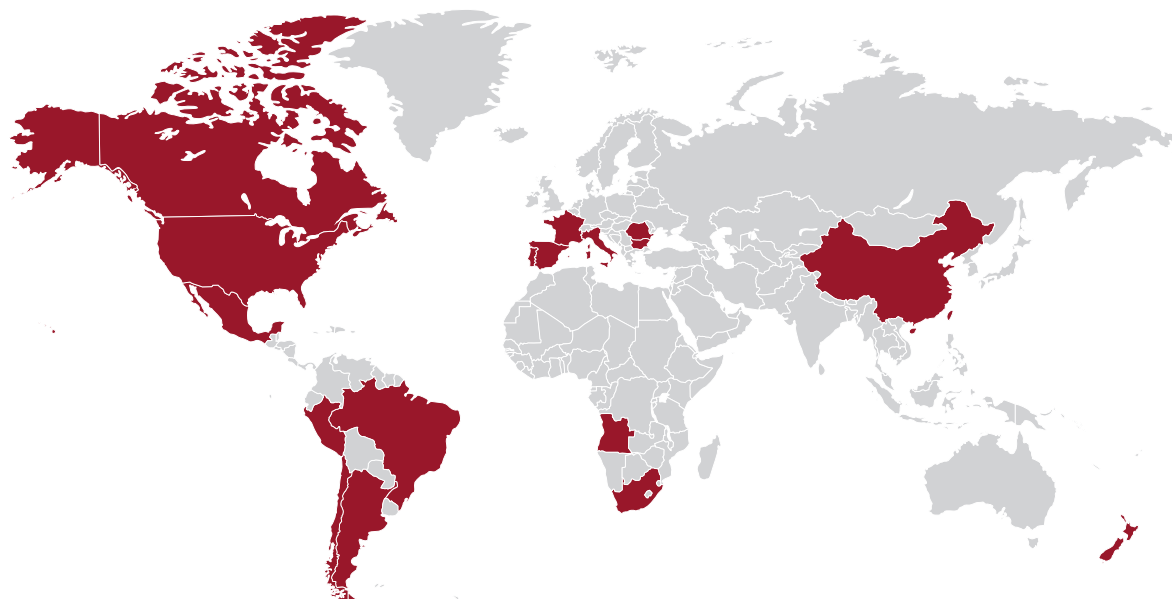
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

Internațional

SUA

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

Grupul **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

