



C H A N G E

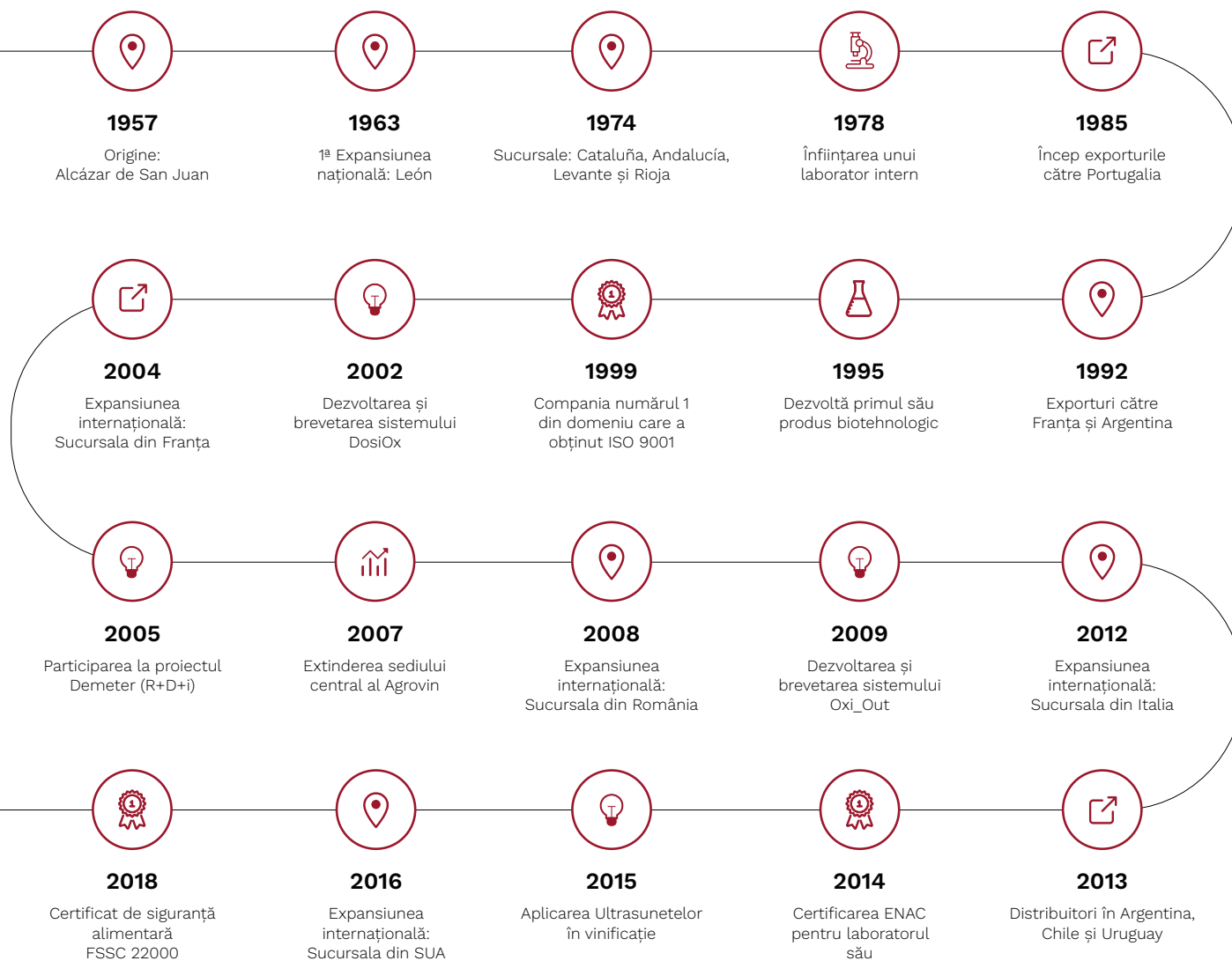
— TO MAKE IT BETTER

NOUTĂȚI DESPRE CAMPANIA 2023



« La Agrovin ne străduim să oferim cele mai bune soluții în funcție de nevoile cramei și ale oenologilor, ținând cont de cele mai recente tendințe și progrese din acest sector ».

Grupul Agrovin. Mai mult de 65 de ani de istorie



Tehnologie

36 brevete naționale și internaționale

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



Laborator

35.000 analize oenologice pe an

+5.800 sticle de vin analizate

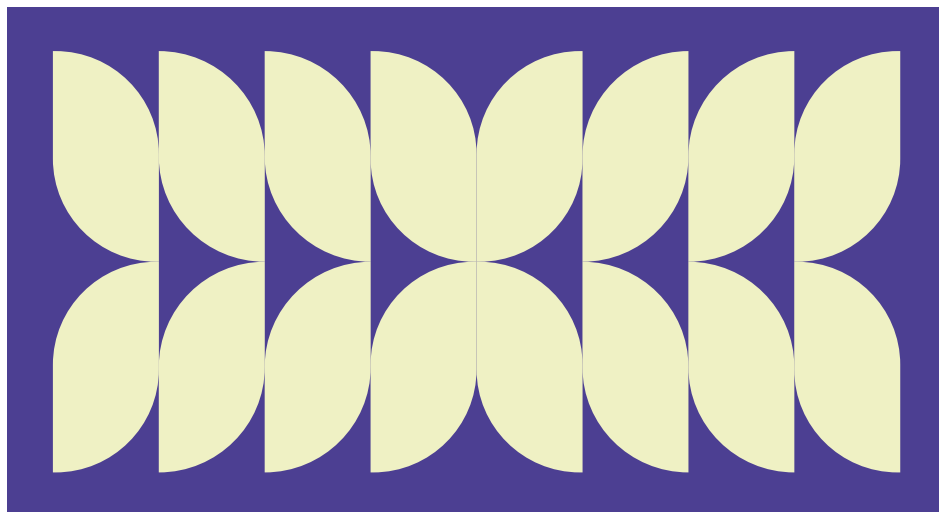


C+D+i

33 proiecte de cercetare în 18 ani

+35 m€ investiți în proiecte

Conținut



01. Drojdii *Non-Saccharomyces*

P. 6

În ultimii ani, s-a demonstrat că anumite specii *Non-Saccharomyces* aduc îmbunătățiri importante vinurilor. La Grupul Agrovin am dezvoltat gama noastră de drojdii *non-Sacharomyces*, Viniferm NS, pentru a aduce toate beneficiile pe care aceste drojdii le produc în crame.

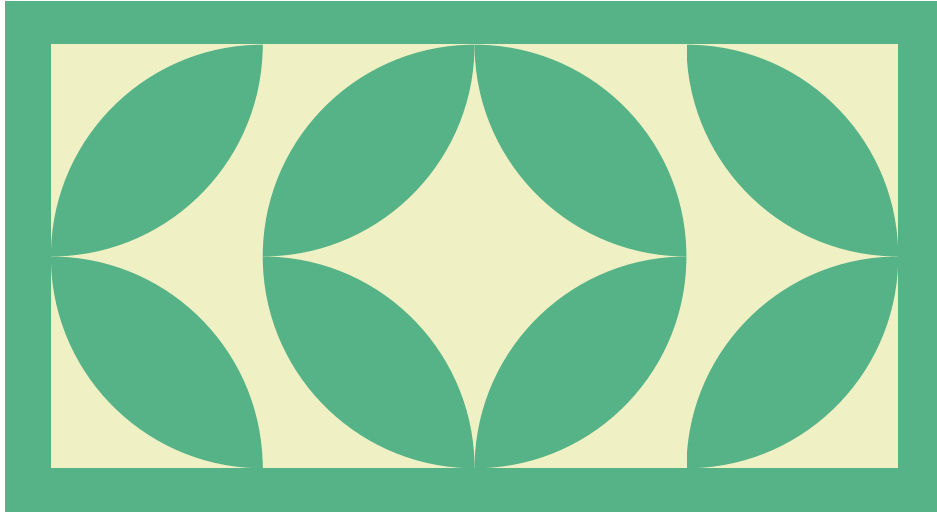


02. Drojdie CU adiție directă

P. 12

Viniferm Direct este o drojdie special selectată pentru o aplicare ușoară în crămă, cu o bună adaptabilitate la condițiile limită ale mustului.

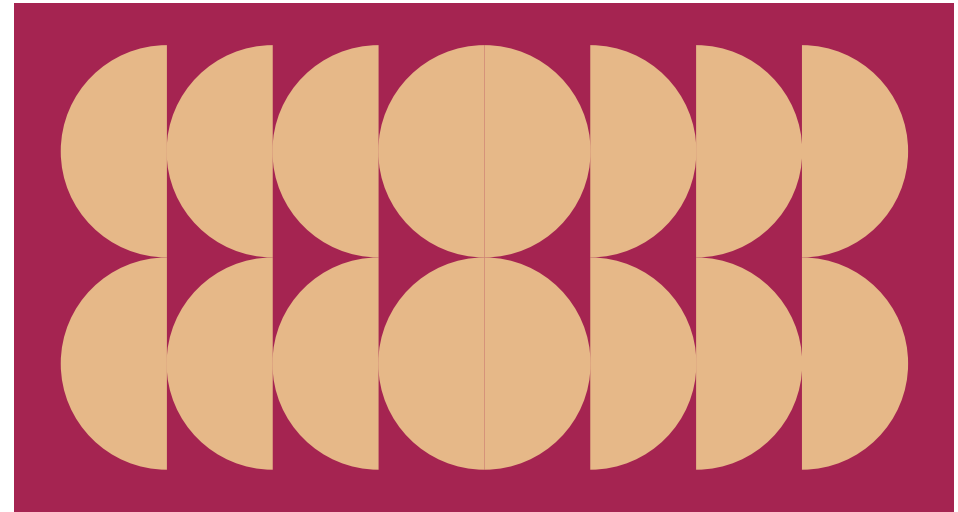
Procesul de producție și caracteristicile intrinseci ale tulpinii de drojdie favorizează punerea în aplicare a Viniferm Direct fără hidratarea tradițională a drojdiei.



03. Limpezirea naturală a vinului

P. 14

Grupul Agrovin, cu scopul de a extinde gama de produse alternative la proteinele animale, a selectat un agent de limpezire pe bază de proteine de drojdie pentru rafinarea vinului.



04. Analiza nutrițională a vinurilor

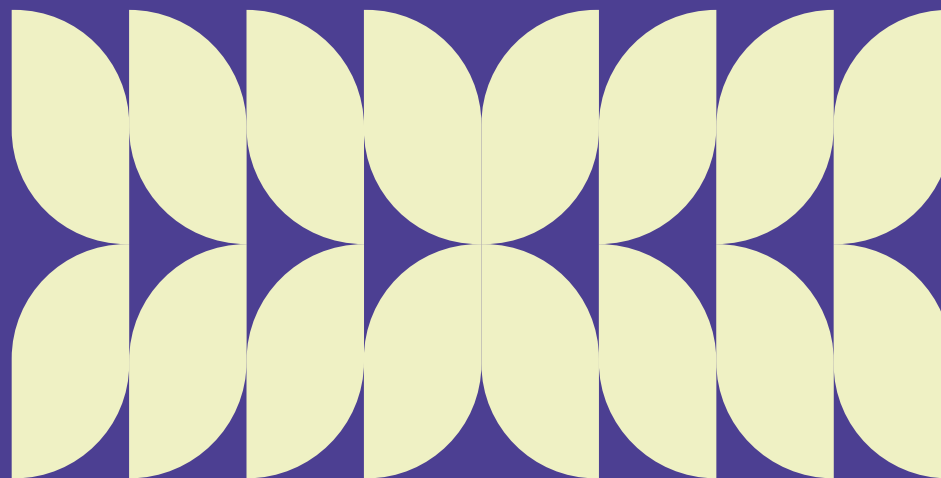
P. 16

La 8 decembrie 2023 va intra în vigoare noul Regulament (UE) 2021/2117, care modifică normele de etichetare pentru vinuri și băuturi spirtoase. Începând cu această dată, producătorii vor fi obligați să comunice lista de ingrediente și declarația nutrițională pentru toate vinurile produse și etichetate.

Laboratorul nostru a dezvoltat o metodologie pentru analiza valorilor nutriționale ale vinului, cu scopul de a ajuta cramele să implementeze noul regulament într-un mod simplu.

01

Drojdii *Non-Saccharomyces*



În timpul procesului de elaborare a vinului, există o mare diversitate de specii de microorganisme care se dezvoltă în funcție de schimbările de mediu. În ceea ce privește faza de fermentație, speciile predominante sunt drojdiile atât din genul *Saccharomyces*, cât și *non-Saccharomyces*.

În primele etape ale fermentației, populațiile predominante aparțin speciilor *non-Saccharomyces*. Acestea sunt primele care au fost introduse, deoarece sunt mai bine adaptate la condițiile mustului. În mod tradițional, scopul a fost acela de a încerca să se inhibe dezvoltarea populațiilor *non-Saccharomyces* pentru a evita deviațiile organoleptice.

În ultimii ani, s-a demonstrat că anumite specii *Non-Saccharomyces* aduc îmbunătățiri importante vinurilor. La Grupul Agrovin am dezvoltat gama noastră de drojdii *non-Saccharomyces*, Viniferm NS, pentru a aduce toate beneficiile pe care aceste drojdii le produc în crame.

În cadrul acestei game de produse oferim:

viniferm NS TD

Bio-protecție și îmbunătățire senzorială

Sporește caracterul varietal și are o capacitate ridicată de bio-protecție, datorită implantării sale rapide și perioadei de repaus scăzut.

viniferm NS CHANCE

Biotehnologia în fața schimbărilor climatice

Putere mare de acidificare, permite controlul pH-ului și crește complexitatea vinurilor.

Bio-protecție și îmbunătățire senzorială

Expresia aromatică varietală este legată de prezența tiolilor varietali, dincolo de așa-numitele soiuri tiolice (Sauvignon Blanc, Verdejo), care contribuie la caracterul varietal al vinurilor din toate soiurile de struguri, atât al celor albe, cât și al celor roșii.

Tiolii varietali 4MMP, 3MH și 3MHA (numiți în prezent 4MSP, 3SH și 3SHA) sunt arome determinante în vinurile albe și roșii, deoarece, în ciuda concentrației lor reduse în vin, au un prag scăzut de percepție senzorială. În struguri, acești tioli există conjugați cu aminoacizi, într-o formă fără miros. Viniferm NSTD este capabilă să scindeze acești precursori datorită activității sale de β -lipază și să elibereze tiolii volatili corespunzători.

În plus, datorită implantării sale rapide și a perioadei de latență redusă, Viniferm NSTD este considerată o drojdie cu o capacitate ridicată de bio-protecție.

viniferm ns **TD**

Drojdie *Non-Saccharomyces* din specia *Torulaspora delbrueckii* selectată pentru activitatea sa ridicată de β -liază și pentru caracterul său bio-protector.

Beneficii oenologice



Îmbunătățește caracterul varietal și complexitatea vinurilor.



Reduce gradul alcoolic.



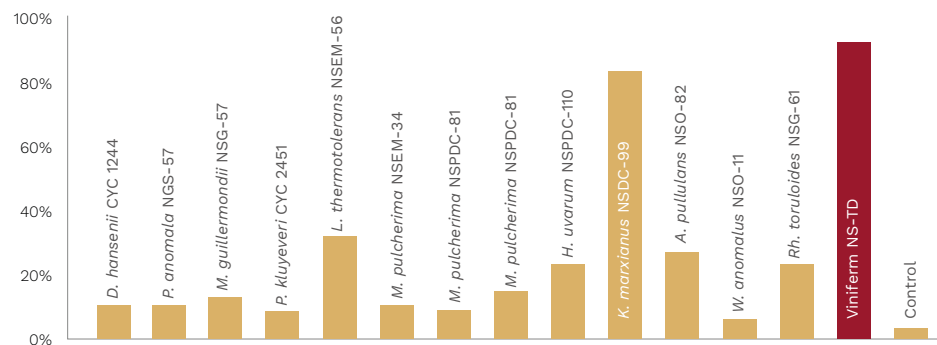
Reduce riscul de abateri organoleptice în primele etape ale fermentației, datorită caracterului său bio-protector.



Îmbunătățește senzațiile gustative ale vinurilor.

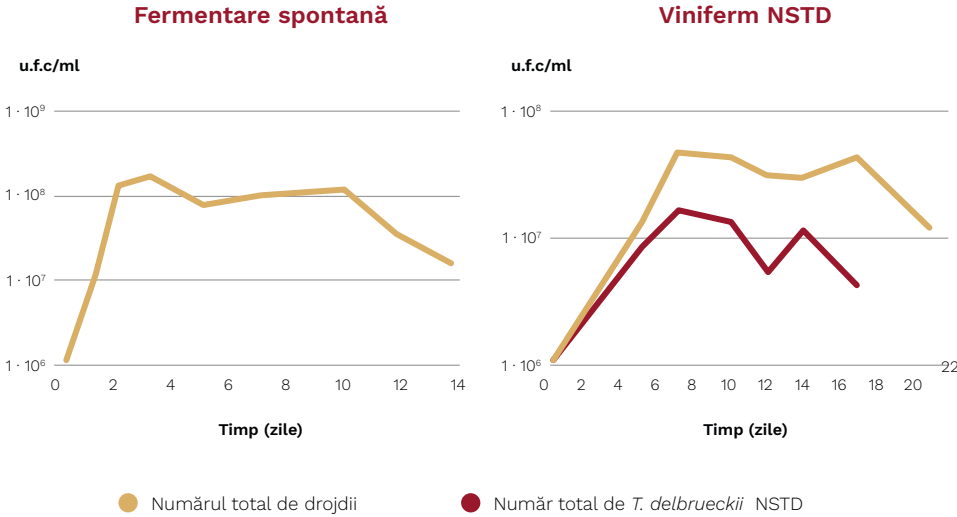
Selecția de Viniferm NSTD

După ce a studiat diferite specii de tulpini de drojdii, *Non-Saccharomyces*, departamentul tehnic al Grupului Agrovin a identificat că *Torulaspora delbrueckii* și, în special, tulpina Viniferm NSTD are o activitate ridicată de β -liază, dar nu a fost selectată doar din acest motiv, ci și pentru că îmbunătățește senzațiile gustative ale vinurilor - prin formarea de glicerol și eliberarea de manoproteine -, reduce conținutul de alcool al vinurilor și produce cantități semnificativ mai mici de acid acetic decât *S. cerevisiae*, datorită capacității sale de a fermenta lent zaharurile.



Activitatea β -liază a diferitelor drojdii *non-Saccharomyces*. Diferite tulpini ale aceleiași specii prezintă o activitate diferită a enzimei β -liază. Se remarcă activitatea de β -liază a tulpinii Viniferm NSTD.

Viniferm NSTD are un bun caracter bio-protector, deoarece are o capacitate mare de implantare chiar și la temperaturi scăzute.



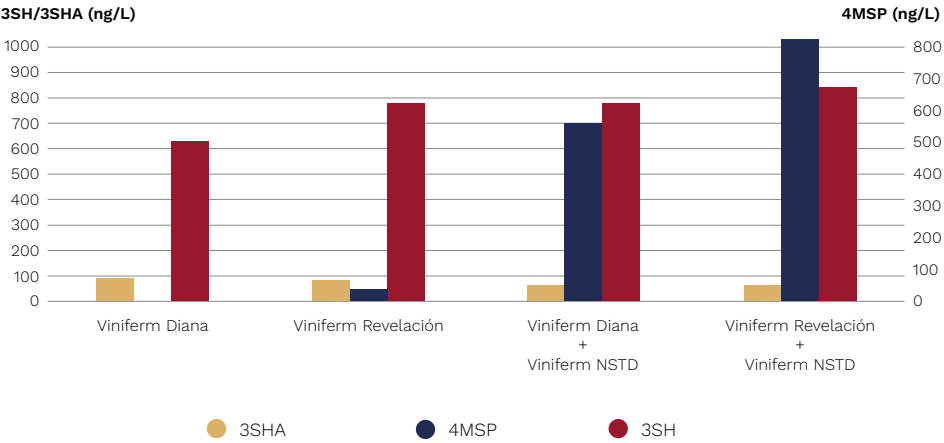
Comparație între populația de drojdii în fermentațiile spontane și utilizarea Viniferm NSTD

Se observă că Viniferm NSTD se plantează rapid, împiedicând astfel înmulțirea altor drojdii, datorită efectului său bio-protector puternic. Putem observa cum timpul de fermentare se prelungește la 22 de zile.

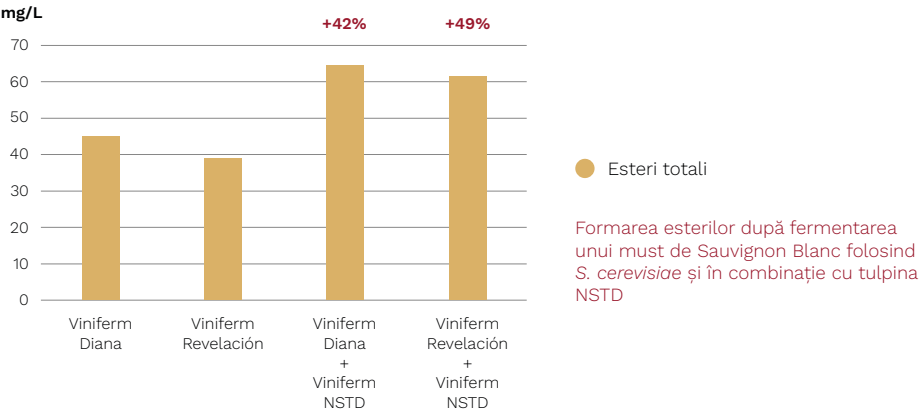
- **Puterea fermentativă**
Medie (<12% vol.)
- **Temperatura de lucru**
16-25°C
- **Necesar nutrițional**
Medii (azot organic)
- **Randament alcool**
Scăzută
- **Rezistența la sulf**
Moderată (<30 ppm)
- **Formarea acidității volatile**
Foarte scăzută

Rezultatele Viniferm NSTD

Îmbunătățirea caracterului și complexității soiurilor

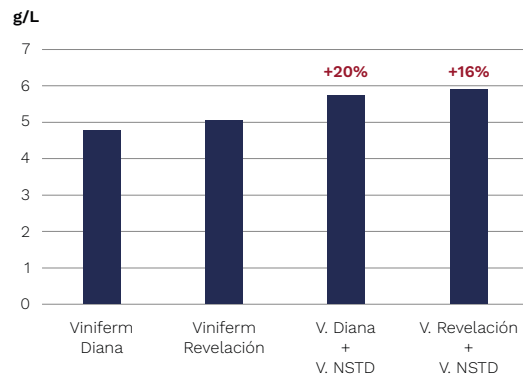


Concentrația de tioli, 3MH și 4MMP (ng/L), după fermentarea unui must de Sauvignon Blanc folosind *S. cerevisiae* și în combinație cu tulpina NSTD.



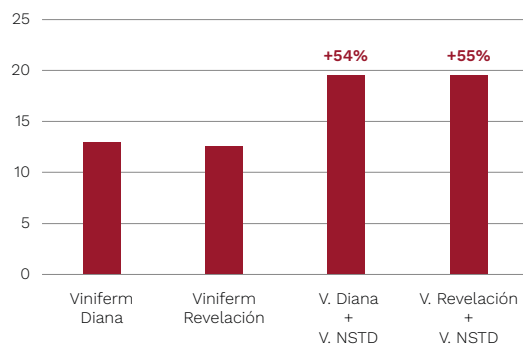
Formarea esterilor după fermentarea unui must de Sauvignon Blanc folosind *S. cerevisiae* și în combinație cu tulpina NSTD

Îmbunătățirea senzațiilor gustative



● Glicerol

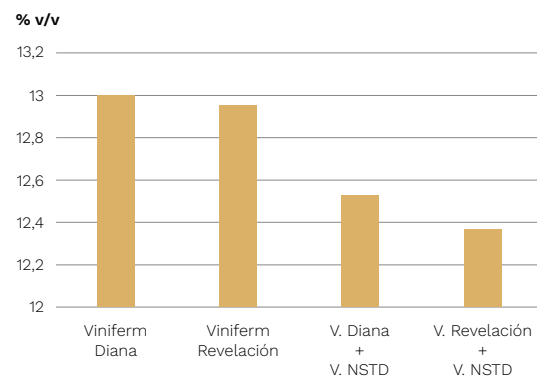
Formarea glicerolului după fermentarea unui must de Sauvignon Blanc folosind *S. cerevisiae* și în combinație cu tulpina NSTD



● Indice de etanol

Indice de etanol (arată cantitatea de taninuri condensate cu polizaharidele) după fermentarea unui must de sauvignon blanc folosind *S. cerevisiae* și în combinație cu tulpina NSTD.

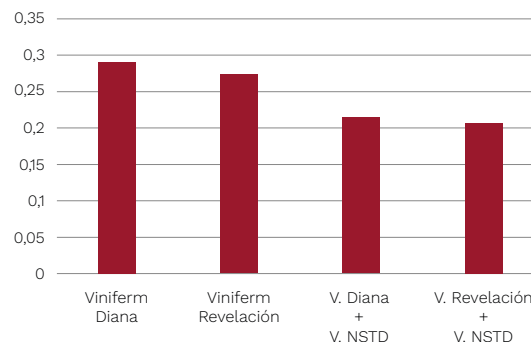
Reducerea conținutului de alcool și producerea de acid acetic



● Alcool

Concentrație alcoolică dobândită prin fermentarea unui must de Sauvignon Blanc folosind *S. cerevisiae* și în combinație cu tulpina NSTD

g/L



● Acid acetic

Acid acetic produs după fermentarea unui must de Sauvignon Blanc folosind *S. cerevisiae* și în combinație cu tulpina NSTD

Concluzii

Utilizarea Viniferm NS TD în timpul procesului de vinificație nu numai că duce la obținerea unor vinuri mai complexe, cu un puternic caracter varietal, dar Viniferm NS TD va exercita un important caracter bio-protector care va reduce riscul de deviații organoleptice în timpul fermentației.



Doze și mod de lucru

Utilizarea de Viniferm NSTD cu caracter bi-protector

Se aplică prin pulverizare în tanc la o doză de: **20-30g/hl.**

Utilizarea Viniferm NSTD pentru îmbunătățirea senzorială în fermentațiile la temperaturi sub 18°C

Se aplică în rezervor după rehidratare la o doză de **20-30g/hl.**
Se inoculează *Sacharomyces cerevisiae* în co-inoculare.

Utilizarea Viniferm NSTD pentru îmbunătățirea senzorială în fermentațiile la temperaturi mai mari de 18°C

Se aplică în rezervor după rehidratare la o doză de **20-30g/hl.**
Se inoculează *Sacharomyces cerevisiae* când mustul a ajuns la aproximativ 4° Alc.

Biotehnologia în fața schimbărilor climatice

Grupul Agrovin a dezvoltat o strategie nouă, naturală, durabilă și ecologică pentru a încerca să combată creșterea pH-ului vinurilor cauzată de schimbările climatice. *Lachancea thermotolerans* este o drojdie non-*Saccharomyces* de mare interes oenologic datorită capacității sale de a produce acid lactic, de a controla pH-ul vinului/mustului și de a crește complexitatea vinului prin producerea unor cantități relevante de glicerol și 2-fenil-etanol.

viniform NS CHANCE

Drojdie non-*Saccharomyces* din specia *Lachancea thermotolerans* selectată pentru capacitatea sa ridicată de sinteză a acidului lactic. Viniform NS CHANCE s-a născut după mai mulți ani de cercetare împreună cu Universitatea Complutense din Madrid, în cadrul proiectului de cercetare LOWpHWINE.



Beneficii oenologice



Putere acidifiantă ridicată



Favorizează catifelarea, formarea glicerolului



Complexitatea crescută a vinului



Producerea unei acidități volatile scăzute

Selecția de Viniform NS CHANCE

Tulpini de *Lachancea thermotolerans*

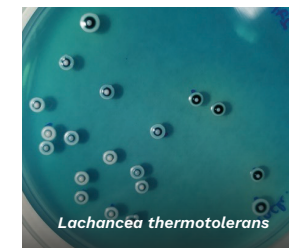
Pentru a selecta Viniform NS CHANCE, au fost studiate peste 30 de tulpini diferite pentru a o selecta pe cea cu o putere mare de acidificare și o bună adecvare pentru procesul de vinificație.

Condiții de fermentare

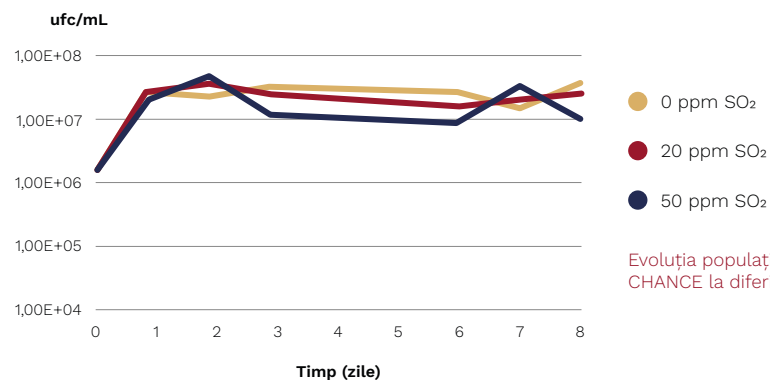
Fermentațiile au fost efectuate pe musturi albe și roșii cu GAP-uri diferite și la temperaturi diferite (14, 18, 22°C).

Criterii de selecție

- Implementare rapidă și bună.
- Producție ridicată de acid lactic.
- Formarea unei acidități volatile scăzute.
- Rezistența la sulf.



Creșterea coloniilor de *Lachancea* pe mediul YMA-bromocresol verde



Evoluția populației Viniform NS CHANCE la diferite doze de SO₂.

— **Puterea fermentativă**
Medie (<10% vol.)

— **Randament alcool**
Scăzută

— **Temperatura de lucru**
16-25°C

— **Rezistența la sulf**
Moderată (<30 ppm)

— **Necesar nutrițional**
Medii (azot organic)

— **Formarea acidității volatile**
Scăzută

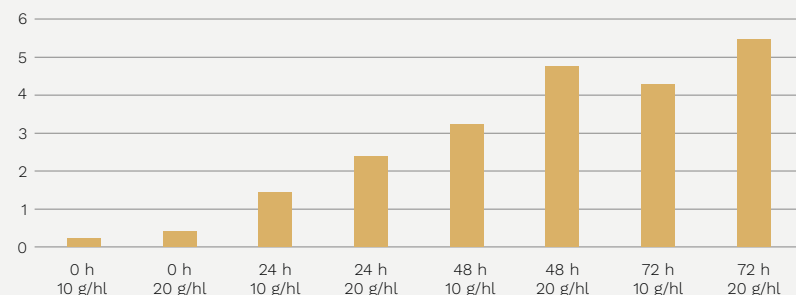


Mod de lucru

Specia *Lachancea thermotolerans* are o putere fermentativă moderată, astfel încât, atunci când se face vin cu această drojdie, trebuie să se efectueze o fermentație secvențială cu *Saccharomyces cerevisiae*.

Doza de inoculum de Viniferm NS CHANCE și momentul adăugării drojdiei *Saccharomyces cerevisiae* vor fi esențiale pentru formarea acidului lactic.

Acid lactic (g/L)



Conținutul de acid lactic în vinurile obținute cu diferite doze de adaos de Viniferm NS CHANCE și inoculare cu *S. cerevisiae* în diferite momente. Momentul în care drojdia *Saccharomyces cerevisiae* este inoculată este indicat în grafic

Producția de acid lactic	Doza de Viniferm NS CHANCE	Momentul inoculării <i>S. Cerevisiae</i>
0 - 1,5 g/l	10 g/hl	24 ore
1,5 - 3 g/l	20 g/hl	24 ore

*Concentrațiile de acid lactic de peste 2 g/l pot inhiba fermentația malolactică.

Rezultatele Viniferm NS CHANCE

Încercare comparativă a fermentării secvențiale cu Viniferm NS CHANCE și *Saccharomyces cerevisiae* din gama Viniferm față de un martor fermentat numai cu *Saccharomyces cerevisiae* din gama Viniferm.

	Martor	Inocularea cu <i>S. Cerevisiae</i> (24 ore)	
Doza de Viniferm NS CHANCE	-	10g/hl	20g/hl
% v/v	13	12,87	12,77
Acetaldehidă (g/l)	36	33	23
Glicerol (g/l)	6,88	7,73	7,88
SO ₂ liber (mg/l)	3	2	3
SO ₂ total (mg/l)	28	23	18
pH	3,37	3,24	3,19
Aciditatea totală (g/l)	6,62	7,33	7,78
G+F (g/l)	0,25	0,31	0,17
Lactic (g/L)	0,59	1,38	2,68
Acetic (g/L)	0,36	0,32	0,30

Concluzii

Utilizarea Viniferm NS CHANCE ajută la rezolvarea problemei pierderii de aciditate în vinuri, cauzată de schimbările climatice. Favorizează producerea de vinuri mai persistente, complexe și onctuoase, datorită formării de glicerol.

02

Drojdie cu aditie directă



viniform *Direct*

Viniform Direct este o drojdie cu acțiune rapidă, cu un **profil varietal** puternic. Eliberarea sa mare de polizaharide **îmbunătățește finețea în gură** în cazul vinurilor structurate cu o componentă polifenolică ridicată.

De asemenea, ajută la **reechilibrarea** vinurilor obținute din **struguri cu o maturare mai puțin echilibrată**.

Caracteristici / Beneficii oenologice

- Drojdie cu aditie directă.
- Grosime mare a membranei fosfolipidice.
- Fază scurtă de latență.
- Rezistență ridicată la stresul osmotic.
- Producerea unei acidități volatile scăzute.
- Gamă de temperaturi de lucru ridicată (16-28°C).
- Persistență varietală.
- Toleranță la etanol 15%.

Avantajele soluțiilor de aditie directă Agrovin



Aplicarea directă în must



Economisirea consumului de energie și apă



Simplificarea operațiunilor de depozitare



Economisirea timpului



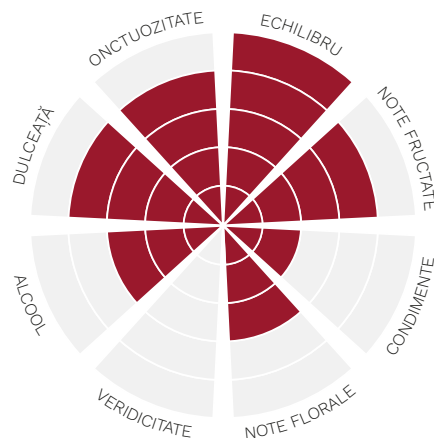
Ușurința în utilizare



Siguranța în aplicare

Profil organoleptic

Potrivită pentru vinurile roșii în cazul în care profilul varietal trebuie pus în valoare.



Cinetica de fermentare

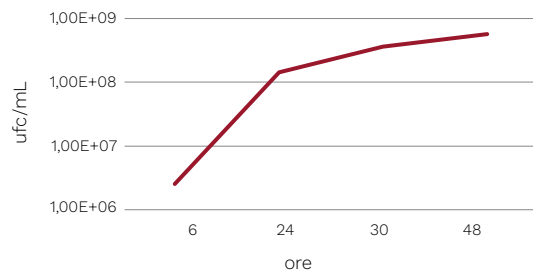
Implantarea Viniferm Direct este de 100 % la o densitate de sub 1040.



Studiul pe un must prin adiție de Viniferm Direct la o temperatură de 20°C.

Populația de drojdii

Sunt atinse populațiile optime de drojdii pentru fermentare.



Studiul pe un must prin adiție de Viniferm Direct la o temperatură de 20°C.



Doze și mod de lucru

01 Se pulverizează drojdia în doză de 30 g/hl

- a- Pe căciulă în timpul unui ciclu de remontare.
- b- Pe o fracțiune de must și se adaugă în rezervor (20').

02 A se realiza o remontare deschisa timp de 20-30' pentru a permite omogenizarea

03 Efectuați un protocol nutrițional adecvat

NFA < 180 mg/l → Reglați NFA la o valoare de 180 mg/l cu **Actimax Varietal** sau **Actimax Natura** în timpul adăugării Viniferm Direct.

NFA ≥ 180 mg/l → Adăugați 30 g/hl de **Actimax Regrowth** la 48 de ore de la adăugarea Viniferm Direct.

Rezultate mai bune combinate cu:

Actimax *Regrowth*

Siguranța și viabilitatea în timpul multiplicării drojdiilor

Nutrient complex care combină surse de azot cu factori de creștere și chitosan fungic pentru a reduce populațiile de microorganisme contaminante.



03

Limpezirea naturală a vinurilor



În ultimii ani, tendința pieței s-a îndreptat către utilizarea de soluții oenologice durabile și naturale. În cazul agenților de limpezire oenologică, au fost dezvoltate diferite alternative pentru a reduce utilizarea proteinelor animale, astfel încât au fost dezvoltați agenți de limpezire din mazăre și cartof.

Grupul Agrovin, cu scopul de a extinde gama de produse alternative la proteinele animale, a selectat un agent de limpezire pe bază de proteine de drojdie pentru finisarea vinului.

Clarifine Proyeast

Clarifine ProYeast este un clarificator pe bază de **extract proteic de drojdie** *Saccharomyces cerevisiae*. Procesul său delicat de extracție produce o proteină de drojdie cu o greutate moleculară mai mare de 15 KDa și o capacitate de calibrare excelentă, potrivită pentru un limpezire subtilă a vinurilor albe, rosé și roșii.

Beneficii oenologice



Promovează eliminarea polifenolilor oxidați și oxidabili, protejând vinul de oxidare și prevenind brunificarea și pierderea aromelor.



O finisare respectuoasă, care elimină taninurile cele mai astringente, îmbunătățind finețea și respectând structura vinului.



Caracteristici senzoriale îmbunătățite, după limpezirea cu Clarifine ProYeast, se obțin vinuri cu o franchețe aromatică mai mare.

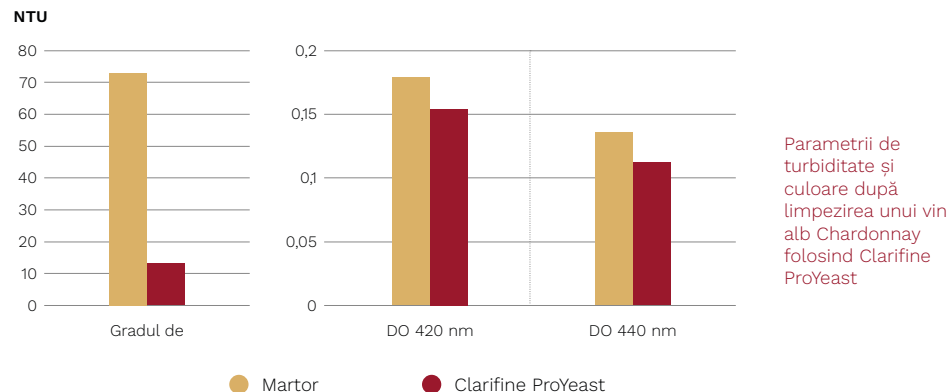


Capacitatea sa excelentă de calibrare favorizează claritatea vinurilor și, de asemenea, le sporește strălucirea.

Finisare respectuoasă

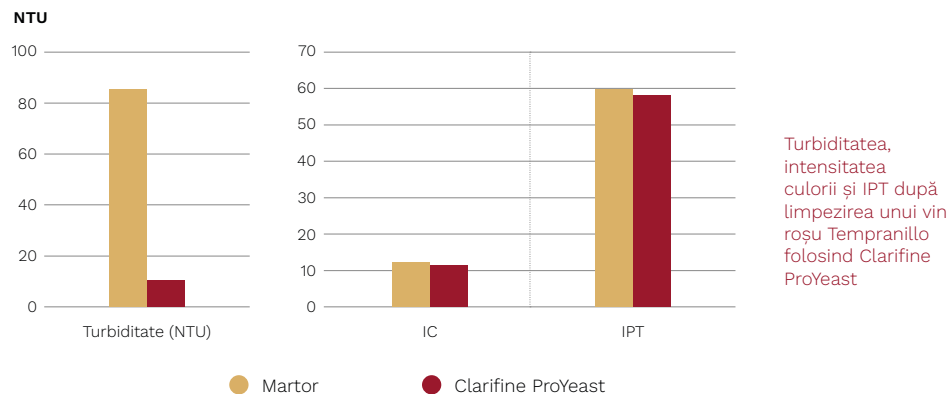
Rezultate în cazul vinului alb

Utilizarea Clarifine ProYeast în limpezirea vinului alb are ca rezultat vinuri curate și strălucitoare, cu parametri de culoare îmbunătățiți (DO 420 nm și DO 440 nm).



Rezultate în cazul vinului roșu

Clarifine ProYeast este un agent de limpezire foarte respectuos datorită selectivității sale ridicate. La limpezirea vinurilor roșii, ProYeast determină o curățare rapidă, respectând culoarea (IC) și structura (IPT) vinurilor, eliminând doar taninurile cele mai astringente.



Mod de lucru

01 Se diluează cantitatea necesară de Clarifine ProYeast cu apă în proporție de 1:10 și se omogenizează.

02 După dizolvare, se adaugă la volumul total și se omogenizează prin pompare.

*În cazul vinurilor albe și rosé, se recomandă adăugarea de adjuvanți de limpezire, cum ar fi bentonita, solul de siliciu sau taninul, pentru a îmbunătăți flocularea.

Concluzii

Clarifine ProYeast este o proteină organică, vegană și lipsită de alergeni, potrivită pentru a fi utilizată la limpezirea subtilă a vinurilor albe, rosé și roșii. Datorită selectivității sale ridicate, respectă la maximum caracteristicile organoleptice ale vinului.



ECOLOGIC



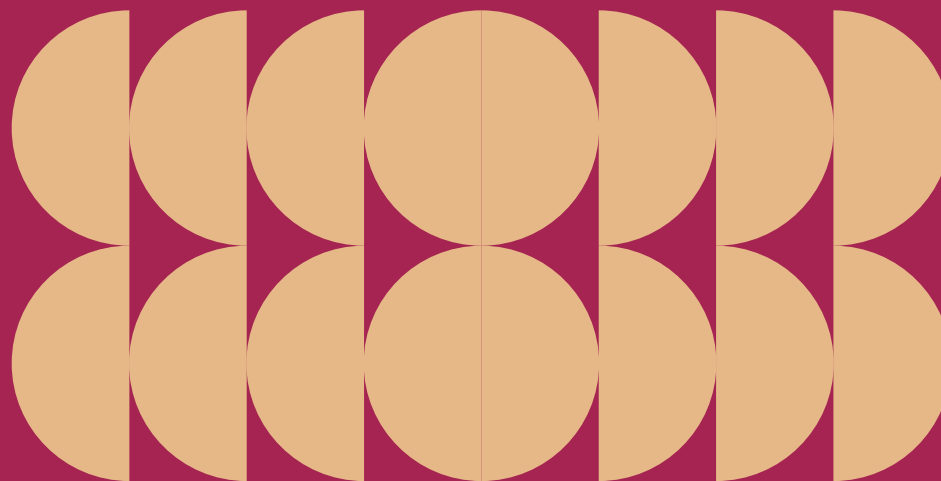
VEGAN



FĂRĂ ALERGENI

04

Noi norme de etichetare a vinului



Regulamentul (UE) 2021/2117 din 2 decembrie 2021 modifică normele de etichetare pentru vinuri și băuturi alcoolice și **face obligatorie comunicarea listei de ingrediente și a declarației nutriționale** pentru toate vinurile produse și etichetate **după 8 decembrie 2023**.

* Se aplică tuturor vinurilor comercializate în UE.

Filozofia Grupului Agrovin este de a însoți cramele pe tot parcursul procesului de vinificație, motiv pentru care am dezvoltat metodologia de analiză a valorilor nutriționale ale vinului, ajutând astfel cramele să implementeze noile reglementări într-un mod simplu.

Metodologia noastră se bazează pe recomandările OIV și pe reglementările europene actuale.

Serviciile pe care le oferim pentru a ne conforma noilor reglementări includ:

- **Analiza compoziției vinului:** efectuăm analize chimice pentru a determina cantitatea de alcool, zaharuri, acid tartric, acid malic, acid acetic și alți compuși prezenți în vin.
- **Analiza prezenței alergenilor:** efectuăm analize pentru a detecta prezența sulfurilor, a glutenului și a altor alergeni în vin.
- **Analiza informațiilor nutriționale:** efectuăm analize pentru a determina cantitatea de calorii, carbohidrați, grăsimi și proteine prezente în vin.

În plus față de aceste servicii, oferim, de asemenea, consultanță și asistență tehnică pentru a-i ajuta pe clienții noștri să se conformeze noilor reglementări și să se asigure că etichetele lor îndeplinesc cerințele legale.

Nu ezitați să ne contactați pentru mai multe informații despre cum vă putem ajuta să vă conformați cu noile reglementări privind etichetarea vinului.

Pachet de analiză nutrițională

Parametru	Metodă
Valoare energetică (kcal/100 ml)	Calcul
Grăsimi (g/100 ml)	Gravimetrie
Acizi grași saturați (g/100 ml)	Cromatografie
Carbohidrați (g/100 ml)	Calcul
Zaharuri totale (g/100 ml)	Structura enzimatică
Proteine (g/100 ml)	Kjeldahl
Sare (g/100 ml)	Spectroscopie atomică

Calitate și precizie în analiza oenologică

La Agrovin avem cel mai mare laborator oenologic din Spania, cu o suprafață de peste 500 m², unde oferim o gamă largă de servicii de înaltă calitate și precizie clienților noștri din sectorul vitivinicol, de la crame și cooperative până la micii producători.

Mai mult de 40 de ani și peste 35.000 de analize pe an, întotdeauna adaptate la nevoile fiecărei crame.

- Tehnologie și echipamente de ultimă generație.
- Controlul maxim al calității.
- Tehnici și determinări în serviciul inovării în dezvoltarea de noi produse.
- Rezultate extrem de exacte și precise.



Experiență și know-how

Dispunem de o echipă de înaltă calificare, cu o experiență vastă în domeniul analizelor oenologice. Personalul nostru este alcătuit din enologi, chimiști și microbiologi specializați în sectorul vitivinicol.



Tehnologie de ultimă generație

Dispunem de echipamente de ultimă generație pentru a garanta calitatea și acuratețea analizelor noastre. Tehnologia noastră include spectroscopia în infraroșu, cromatografia de gaze și lichide și analiza senzorială.



Adaptabilitate și flexibilitate

Oferim o gamă largă de servicii de analiză oenologică, adaptate la nevoile specifice ale clienților noștri. Putem efectua analize ale strugurilor, musturilor și vinurilor, precum și analize de control al calității și evaluări senzoriale.



Angajamentul față de satisfacția clienților

Ne străduim să satisfacem nevoile clienților noștri și să oferim soluții personalizate pentru fiecare dintre ei. Ne concentrăm pe calitatea vinului și oferim consultanță tehnică pentru a îmbunătăți procesul de producție al clienților noștri.



Laborator



✉ laboratorio@agrovin.com

☎ +34 926 55 02 00 - Ext. 1147

[illegible]

Date de contact

Spania

Nord

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

Nord-Vest

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

Cataluña

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

Centro

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

Levante

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

Extremadura

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

Andalucía

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

Centru-Sud
Tel. +351 934 554 813
portugalcentro@agrovin.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**

