



Catalog de produse

Soluții oenologice în campanie





Noi ducem **oenologia** la un alt nivel

Descoperiți noua aplicație oenologică a Grupului Agrovin



Calculator oenologic



Harta Senzațiilor Vinului



Produse de finisare

DISPONIBILĂ ACUM ÎN

 App Store

 Google Play



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.



Cuprins



**01. Control
microbiologic și
protecție antioxidantă**

P. 6



02. Nutrienți

P. 8



03. Drojdii

P. 10



07. Polizaharide

P. 18



**08. Eliminarea
aromelor de
reducere**

P. 20



**09. Bacterii
lactice**

P. 20



**13. Produse
oenologice**

P. 25

**04. Enzime**

P. 12

**05. Flotație**

P. 14

**06. Taninuri**

P. 16

**10. Alternative
din stejar**

P. 21

**11. Clarificanti**

P. 22

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

P. 24



Produsele marcate cu această etichetă sunt ADECVATE
pentru vinificație pentru vegani și vegetarieni.



Produsele marcate cu această etichetă sunt ADECVATE
pentru vinificația ecologică în conformitate cu
Regulamentele CE 2018/848 // CE 2021/1165.

01. Control microbiologic și protecție antioxidantă

MICR **STAB pH**

Doză: 50-200 ml/hl | Ambalare: 24 și 1.200 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: 10-30 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.

MICR **STAB ML**

Doză: 30-60 g/hl | Ambalare: 1 și 15 kg



Stabilizator biologic cu eficacitate ridicată împotriva bacteriilor lactice.

- Controlează fermentația malolactică. Acesta întârzie și chiar inhibă fermentația malolactică. Menține aciditatea și pH-ul inițial al vinurilor și reduce formarea de amine biogene.
- Îmbunătățește stabilitatea microbiologică. Reduce substanțial populația de bacterii lactice și ajută la controlul populației de *Brettanomyces*.

SuperBouquet EVOLUTION

Doză: 20-40 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.

MICR **STAB** pH

MICR **STAB**
PROTECT

MICR **STAB** ML

SuperBouquet
EVOLUTION

Capacitate antimicrobiană	● ● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacitate antioxidantă		● ●		● ● ●
Profil organoleptic	Aciditate și prospețime	Prospețime	Aciditate și prospețime	Prospețime
Chitosan fungic	✓	✓	✓	
Drojdie îmbogățită cu glutatation		✓		✓
Must	✓	✓		✓
Vin	✓	✓	✓	✓
Format	Lichid	Solid	Solid	Solid
Potrivit pentru vinurile ecologice	✓	✓		✓

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 VARIETAL

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 glutatone 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 OENI

Doză: 10-30 g/hl | Ambalare: 500 g



Stimulează fermentația malolactică în condiții dificile.

- Aport de nutrienți, minerale și co-factori de creștere necesari pentru o dezvoltare corectă a fermentației malolactice.

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 VARIETAL	Drojii complet autolizate.	31	25	NU	● ●	Îmbunătățește și protejează caracterul varietal datorită conținutului de glutation. Profil tiolic.	
Actimax GSH	Drojii inactivate natural imbogatite in glutation.	5	1,75	NU	●	Previne oxidarea si brunificarea vinurilo. Ofera longevitate vinurilor albe si roze.	
Actimax VIT	Drojii inactivate.	5	1,75	NU	●	Creștere ușoară a turbidității musturilor foarte limpezi.	
Actimax OENI	Drojii inactivate, 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 usor asimilabil (NH₄⁺ și aminoacizi, cu exceptia prolinei).

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

(*) **Actimax VIT:** 5 g/hl ofera o suprafata de contact echivalenta cu 30 g/hl de celuloza.

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 vitami- na B1. Chitosan fungic.	38	8,55	DA	● ●	Permite o multiplicare celulară rapidă, menținând viabilitatea celulară.	
Actimax Plus	Drojii inactivate și fosfat de amoniu.	42	0,65	DA	●	Aport nutrițional. Opriri din fermentație.	
Actimax Ferm	Drojii inactivate, fosfat și sulfat de amoniu.	45	0,65	DA	●	Nutrient complex cu spectru larg.	
Actimax XL	Drojii inactivate, fosfat de amoniu și celuloza.	45	0,65	DA	●	Nutriție de volum mare.	
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.	
Fosfato de amonio	Fosfat de amoniu.	62	0	NU	NU	Facilitează multiplicarea celulară.	
Tiamina Dosage	Clorhidrat de tiamină (Vitamina B1).	0	0	DA	NU	Scurteaza faza de latentă celulara. Reduce rata de acizi cetonici (acid piruvic și cetoglutamic).	

03. Drojdii

viniferm **NS TD**

Doză: 20-30 g/hl | Ambalare: 500 g



Drojdie non-Saccharomyces din specia *Torulaspota 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
viniferm® NS
(Non Saccharomyces)

	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
NSTD	9,5 %	17-28	Ridicat	Scăzut	Scăzută	✓	<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-	✓	<30 ppm	● ● ●
NS CHANCE	10 %	14-20	Mediu	Scăzut	Scăzută	✓	<i>Lachancea thermotolerans</i>	✓	-	<50 ppm	● ● ●



Drojdie
viniferm®

	Toleranță la etanol (Vol.)	Temperatura de operare (°C)	Necesar nutrițional	Randament alcoolic	Fenotip Killer	Tulpina fructofilă (var. <i>Bayanus</i>)	Potrivit pentru rezolvarea fermentațiilor oprite	Profil aromatic varietal	Profil fermentativ	Cresterea structurii	Tipul de vin
REVELACIÓN	14 %	13-25	Ridicat	Mediu	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	Scăzută	Mediu	Killer	-	-	-	✓	-	● ●
Sensación	14 %	15-28	Ridicat	Ridicat	Neutru	-	-	-	✓	✓	● ● ●
ÉLITE	16 %	18-26	Mediu	Mediu	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
RVA	16 %	16-28	Ridicat	Scăzut	Killer	-	-	✓	-	-	●
TTA	14 %	18-28	Mediu	Mediu	Neutru	-	-	-	✓	-	● ●
Carácter	15 %	16-28	Ridicat	Bajo	Killer	-	-	✓	-	✓	● ●
CT007	15 %	14-30	Mediu	Ridicat	Killer	✓	-	✓	-	-	●
3D	15 %	18-28	Ridicat	Mediu	Neutru	-	-	✓	-	✓	● ●
911	14 %	14-25	Scăzut	Mediu	Killer	✓	-	✓	-	✓	● ● ●
PDM	16 %	12-25	Scăzut	Ridicat	Killer	✓	✓	Neutru	Neutru	-	● ● ● ●
BY	17 %	10-25	Scăzut	Ridicat	Neutru	✓	✓	Neutru	Neutru	-	● ● ● ●
KLR	16 %	12-30	Scăzut	Ridicat	Killer	✓	✓	-	-	-	●
522	14 %	18-30	Mediu	Ridicat	Neutru	-	-	Neutru	Neutru	-	● ●
Start	17 %	14-30	Mediu	Scăzut	Neutru	✓	✓	Neutru	Neutru	-	● ● ● ●
Direct	15 %	16-28	Mediu	Ridicat	Neutru	-	-	✓	-	✓	●

● Roșu ● Alb ● Roze ● Vin spumant

04. Enzime

Enozym LUX

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



Extracție maximă a precursorilor și eliberare a aromelor varietale.

- Activități enzimatică 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, celulază, 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.

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: 50-100 ml/hl | Ambalare: 20 și 1200 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.

Vinigel CRISTAL

Doză: 40-800 ml/hl | Ambalare: 5, 22 și 1.000 kg



Gelatină lichidă purificată și slab hidrolizată.

- Foarte eficient în flotarea mustului.
- Respectă expresia varietală, reduce încărcătura polifenolică a musturilor albe.

Enovin FL

Doză: >2 ml/hl | Ambalare: 5, 25 și 1.200 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.

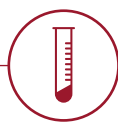
Testul pectină/solide în suspensie



1. 10 ml must.



2. Centrifugare.



3. Solide <10%.
















3. Adaos de supernatant de 10ml alcool acidulat



4. Așteptare 10 minute.



5. Dacă apar floculi gelatinoși, testul este pozitiv.

Produs	Doza	Compoziție	
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 pectolică.	 
Proveget FLOT	50-200 ml/hl	Proteină vegetală și derivați de chitină sub formă lichidă.	
Proveget PREMIUM	50-200 ml/hl	Proteină vegetală pură foarte reactivă sub formă lichidă.	 
Vinigel FL	5-25 g/hl	Gelatinele cu greutate moleculară mare.	
Vinigel CRISTAL	40-80 ml/hl	Gelatină cu greutate moleculară mare sub formă lichidă.	
Maxibent FL	10-40 g/hl	Bentonită calcică activată.	 
Silisol	10-30 g/hl	Gel de siliciu.	 

● Enzime

● Proteine vegetale

● Gelatine animale

● 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 / L**

Doză: 10-40 g/hl / 30-120 ml/hl | Ambalare: 1 și 15 kg / 22 și 1100 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 - 40 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 - 15 g/hl | Ambalare: 1 kg

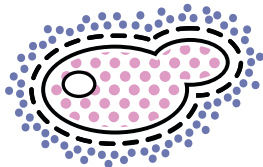


Prospețime și intensitate aromatică în vinurile albe.

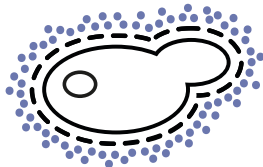
- Redă tinerețea vinurilor albe și roze, conferindu-le o mare prospețime și o mai mare intensitate aromatică.
- Restabilește notele de citrice, lămâie, grapefruit sau iarbă proaspătă și note de tiol, în funcție de soiul de struguri.
- Capacitate antioxidantă ridicată, fără note de amăreală sau duritate.

	Galitan	Tanicol SUPER	Tanicol ONE/ONE L	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

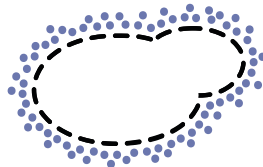


Drojdie viabilă



Drojdie inactiva

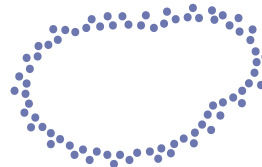
18-22 % polizaharide.



Pereti celulari de drojdie

48-53 % polizaharide.

20-22 % mannoproteină solubilă.



Mano proteină pură

85-95 % mannoproteină solubilă.

SuperBouquet

**SuperBouquet
EVOLUTION**

MannoBLANC

MannoCROM

SuperBouquet MN

MannoArome

MannoPLUS

MannoPLUS ND

MannoArome

Doză: 20 - 50 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.
- Minimizaază notele verzi din strugurii necopti.

SuperBouquet MN

Doză: 10 - 40 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, șlefuid taninurile agresive, reducând astringența și crescând senzațiile de corp și volum în gură.



SuperBouquet EVOLUTION

Doză: 20-40 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 mannoпротеine	●	●	● ●	●	● ● ●	●	● ● ●	● ● ●
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. Eliminarea aromelor de reducere

MannoCUP

Doză: 5 - 15 g/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 20 kg



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.

09. Bacterii lactice

viniform **Oe** AG 20

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



Tulpină de generație secundară pentru elaborarea vinurilor roșii de calitate.

- 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.

viniform **Oe** 104

Ambalare: Dozaj pentru 2,5, 50, 100, 500 și 1000 hl



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.

10. Alternative din stejar

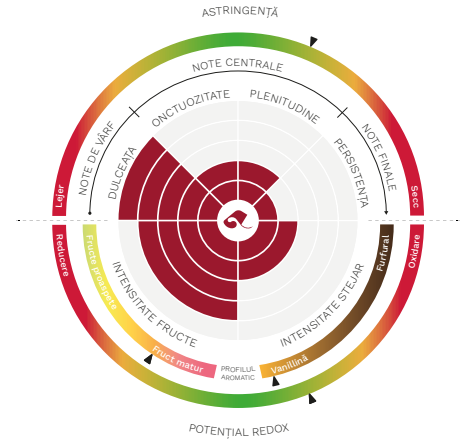


Doză: 0,5 - 3 g/l | Ambalare: 10 kg



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.

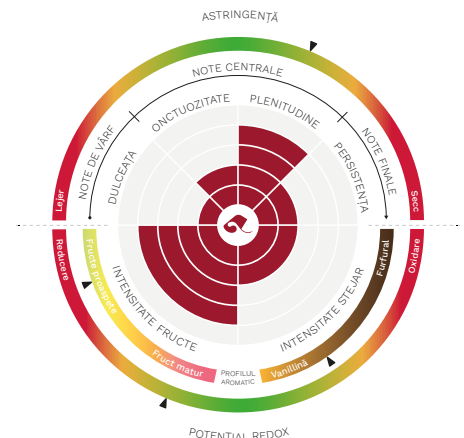


Doză: 0,5 - 3 g/l | Ambalare: 10 kg



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.

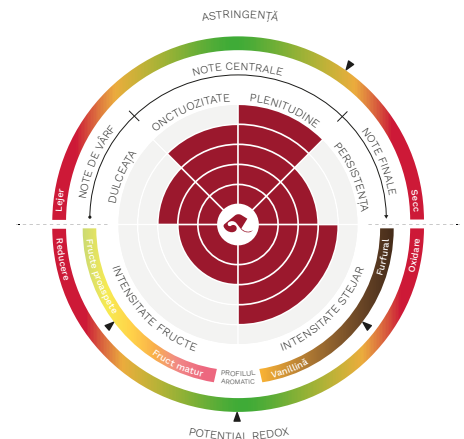


Doză: 0,5 - 2,5 g/l | Ambalare: 10 kg






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.



11. Clarificanti

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 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 în 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 (<i>Pisum sativum</i>).	Clarificarea mustului la deburbare sau la fermentația alcoolică.	

Clarificanti de origine non-animală

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. Franchete 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 amărelii. 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 cateinelor 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 complexe sau anorganice

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 deproteizare 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 deproteizare 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.

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 protecție a strugurilor. Este adecvat în special pentru recoltarea mecanică a strugurilor albe. 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 protecție a 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
Tartaric 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).

De-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.

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

Cataluña

Av. Vilafranca, 25,
P.I. Sant Pere Molanta
08734 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

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

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

