

## PRODUCTOS APTOS PARA LA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO BIO / NOP

Lista de productos de AGROVIN que están autorizados para la elaboración de vino ecológico, según el Reglamento (UE) Nº 203/2012 y el Reglamento NOP (National Organic Program) del United States Department of Agriculture (USDA):

PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	REG. UE 203/2012	NOP (USDA) "made with..."
<b>LEVADURAS</b>			
VINIFERM (3D, 522, 911, AURA, BY, CARÁCTER, CT007, DIANA, ELEGANCIA, EMOCIÓN, EXPRESIÓN, FLORA, KLR, NS TD, PASIÓN, PDM, REVELACIÓN, RVA, SENSACIÓN, START, SV, TTA)	Levaduras*		Autorizado
<b>ENZIMAS (Reg. UE 203/2012: Únicamente para clarificación)</b>			
ENOVIN (CLAR, COLOR, CROM, PECTINASE, FL)	Enzimas		Autorizado
ENOVIN LYSO	Clorohidrato de lisozima	No autorizado	Autorizado
ENOVIN VARIETAL	Enzimas	No autorizado	Autorizado
ENOZYM (EXTRA AROME, LUX)	Enzimas		Autorizado
ENOZYM (AROME, GLUCAN, VINTAGE)	Enzimas	No autorizado	Autorizado
<b>NUTRIENTES</b>			
ACTIMAX CORCELL	Corteza de levadura*		Autorizado
ACTIMAX GSH	Levaduras inactivas*	No autorizado	Autorizado
ACTIMAX NATURA	Levaduras inactivas*	No autorizado	Autorizado
ACTIMAX PLUS GREEN	Corteza de levadura* + Fosfato de diamonio + Tiamina	Autorizado	No autorizado
ACTIMAX VITAL GREEN	Corteza de levadura*		Autorizado
ACTIPASA GREEN	Fosfato de diamonio + Tiamina	Autorizado	No autorizado
TIAMINA DOSAGE	Tiamina	Autorizado	No autorizado
<b>BACTERIAS</b>			
VINIFERM (OE 104, OE 322, OE ACID)	Bacterias lácticas		Autorizado
<b>POLISACÁRIDOS</b>			
MANNO AROME	Corteza de levadura* + Tanino*		Autorizado**
MANNOBLANC	Levaduras inactivas* + Tanino*	No autorizado	Autorizado**
MANNOCROM	Levaduras inactivas* + Tanino*	No autorizado	Autorizado**
MANNO CUP	Corteza de levadura* + Citrato de cobre	Autorizado	No autorizado
MANNOPLUS	Manoproteína	No autorizado	Autorizado
SUPERBOUQUET	Levaduras inactivas*	No autorizado	Autorizado
SUPERBOUQUET EVOLUTION	Levaduras inactivas*	No autorizado	Autorizado
SUPERBOUQUET MN	Corteza de levadura* + Manoproteína	No autorizado	Autorizado
<b>TANINOS</b>			
FINITAN	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
GALITAN	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
GALITAN REDOX	Tanino*	Autorizado	Autorizado**

PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	REG. UE 203/2012	NOP (USDA) "made with..."
PROTECTAN	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
ROBLETAN COEUR	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
ROBLETAN ESTRUCTURA	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
ROBLETAN ICÔNE	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
ROBLETAN OAKBLEND	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
SUAVITAN	Goma arábica* + Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TAN REACTIVE	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TAN SUTIL	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TANICOL BLANC EXCELLENCE	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TANICOL BLANC VINTAGE	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TANICOL RED VINTAGE	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TANICOL SUPER	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TANICOL VINTAGE	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TANICOL XE	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
TANICOL XE L	Tanino*(disolución)	Autorizado	Autorizado**
VINITANON	Tanino*	Autorizado	Autorizado**
<b>ROBLE</b>			
SPIRIT (NATURE, STRUCTURE, ELEGANCE, CLASSIC, SPECIAL, INTENSE, FORTE)	Madera de roble		Autorizado
<b>CLARIFICANTES</b>			
BENGEL	Bentonita	Autorizado	No autorizado
BENTOCUP	Bentonita + Citrato de cobre	Autorizado	No autorizado
ICTIOCLAR	Cola de pescado* + Ácido cítrico + Metabisulfito potásico	Autorizado	No autorizado
MAXIBENT (FL, G, MICRO, P)	Bentonita	Autorizado	No autorizado
OVOVIN	Albúmina de huevo*	Autorizado	
PROVEGET 100	Proteína de guisante*	Autorizado	
PROVEGET 100 (L)	Proteína de guisante*(disolución)	Autorizado	
PROVEGET FINE	Proteína de patata*	No autorizado	Autorizado
RAPIDCLAR	Bentonita + Gelatina* + Tanino*	Autorizado	No autorizado
SILISOL / SILISOL FL	Dióxido de silicio (disolución)	Autorizado	No autorizado
VINIGEL (FL, FORTE, PLATINUM)	Gelatina*	Autorizado	Autorizado**
VINIGEL (CRISTAL, FORTE (L), SEDA)	Gelatina*(disolución)	Autorizado	Autorizado**
<b>ESTABILIZANTES</b>			
CREMORVIN	Bitartrato potásico	Autorizado	
GOMASOL INSTANT	Goma arábica*	Autorizado	
GOMASOL (OPTIMA, PHI 20%, PHI 30%, PRO 20%, PRO 30%)	Goma arábica*(disolución)	Autorizado	
GOMASOL SEDA	Goma arábica*(disolución) + Manoproteína	No autorizado	Autorizado
METAVIMON	Ácido metatátrico	Autorizado	No autorizado
<b>ANTIOXIDANTES</b>			
ÁCIDO ASCÓRBICO	Ácido ascórbico	Autorizado	
BACTERVIN	Metabisulfito potásico + Tanino*	Autorizado	No autorizado
DIÓXIDO DE AZUFRE	Dióxido de azufre	Autorizado	
METABISULFITO POTÁSICO	Metabisulfito potásico	Autorizado	No autorizado

PRODUCTOS APTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO BIO / NOP

 AGROVIN, S.A., Avda. de los Vinos, s/n, P. I. Alces,  
 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) España  
 Tel.: +34 926 550 200 Fax: +34 926 546 254  
[www.agrovin.com](http://www.agrovin.com)


PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	REG. UE 203/2012	NOP (USDA) "made with..."
REDOXTANIN (B, T)	Metabisulfito potásico + Ácido ascórbico + Tanino*	Autorizado	No autorizado
REDOXVIN AROME	Ácido ascórbico + Metabisulfito potásico	Autorizado	No autorizado
REDOXVIN	Ácido cítrico + Metabisulfito potásico + Ácido ascórbico + Ácido metatátrico	Autorizado	No autorizado
SULPHUR (6, 7, 10, 15, 18)	Bisulfito potásico (disolución)	Autorizado	
<b>PRODUCTOS ENOLÓGICOS</b>			
ÁCIDO CÍTRICO	Ácido cítrico	Autorizado	
ÁCIDO LÁCTICO	Ácido láctico	Autorizado	
ÁCIDO TARTÁRICO	Ácido L(+) tartárico	Autorizado	
FOSFATO BIAMÓNICO	Fosfato diamónico	Autorizado	No autorizado
TARTARIC 2.0	Ácido L(+) tartárico (disolución)	Autorizado	
<b>DECOLORANTES/DESODORIZANTES</b>			
CROER (DO, F10X, F10XH, G10X)	Carbón activo	Autorizado	Autorizado**
<b>MEDIOS FILTRANTES</b>			
COMPAKCEL (100, 300)	Tierras diatomeas + Celulosa	Autorizado	
RADICEL (150, 200, 2000)	Celulosa	Autorizado	
RADIFIL (RP1, RP4, RN1, RN6)	Tierras diatomeas	Autorizado	
RADIFIL (RW12, RW14, RW20, RW30, RW50, RW60, RW70)	Tierras diatomeas (activadas)	Autorizado	No autorizado
RANDALITE (W24, W32)	Perlita	Autorizado	

\* Actualmente la empresa AGROVIN certifica no disponer comercialmente de equivalentes BIO para las levaduras (diferentes cepas), gelatinas, taninos, gomas arábicas, proteínas vegetales, cola de pescado y albumina de huevo.

\*\* Autorizado en ciertos casos, consultar con el organismo certificador.

Alcázar de San Juan, 25/09/2018



Rafael Beamud Cencerrado  
Director de Calidad e Inocuidad Alimentaria