

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 CE 834/2007 - RUE 203/2012 y el Reglamento NOP (National Organic Program) del United States Department of Agriculture (USDA). AGROVIN tiene referenciados por el organismo certificador estos productos aptos para elaboración de vino ecológico según sus reglamentos: [Intrants Ecocert - PRODUCTOS AGROVIN, S.A.](#)

Esta lista es proporcionada a título informativo, asegúrese de disponer de la última versión en vigor que puede encontrarla en www.agrovin.com.

Antes de utilizar estos productos debe validar su conformidad por medio de su organismo certificador.

PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	Reglamento CE 834/2007 - RUE 203/2012	NOP (USDA) "made with organic ..."
LEVADURAS			
VINIFERM (3D, 522, 911, AURA, BY, CARÁCTER, CT007, DIANA, ELEGANCIA, ELITE, EMOCIÓN, FLORA, KLR, NS TD, PASIÓN, PDM, REVELACIÓN, RVA, SENSACIÓN, START, TTA)	Levaduras	Autorizado*	Autorizado
ENZIMAS (Reg. UE 203/2012: Únicamente para clarificación)			
ENOVIN (CLAR, COLOR, CROM, FL, PECTINASE)	Enzimas	Autorizado	
ENOVIN LYSO	Clorhidrato de lisozima	No autorizado	Autorizado
ENOVIN VARIETAL	Enzimas	No autorizado	Autorizado
ENOZYM (EXTRA AROME, LUX, VINTAGE)	Enzimas	Autorizado	
ENOZYM GLUCAN	Enzimas	No autorizado	Autorizado
NUTRIENTES			
ACTIMAX CORCELL	Corteza de levadura	Autorizado*	Autorizado
ACTIMAX GSH	Levaduras inactivas	Autorizado*	Autorizado
ACTIMAX NATURA	Levaduras autolisadas	Autorizado*	Autorizado
ACTIMAS REGROWTH	Levaduras autolisadas + Fosfato de diamonio + Quitosano + Tiamina	Autorizado*	No autorizado
ACTIMAX PLUS	Levaduras inactivas + Fosfato de diamonio + Tiamina	Autorizado*	No autorizado
ACTIMAX VIT	Levaduras inactivas	Autorizado*	Autorizado
ACTIMAX XL	Levaduras inactivas + Fosfato de diamonio + Celulosa	Autorizado*	No autorizado
ACTIPASA GREEN	Fosfato de diamonio + Tiamina	Autorizado	No autorizado
TIAMINA DOSAGE	Tiamina	Autorizado	No autorizado
BACTERIAS			
VINIFERM OE (104, 322, ACID, AG20)	Bacterias lácticas	Autorizado	
POLISACÁRIDOS			
MANNO AROME	Corteza de levadura + Tanino	Autorizado*	Autorizado**
MANNOBLANC	Levaduras autolisadas + Tanino	Autorizado*	Autorizado**

PRODUCTOS APTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO BIO / NOP

PRODUCTOS 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



PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	Reglamento CE 834/2007 - RUE 203/2012	NOP (USDA) "made with organic ..."
MANNOCROM	Levaduras autolisadas + Tanino	Autorizado*	Autorizado**
MANNOCUP	Corteza de levadura + Citrato de cobre	Autorizado*	No autorizado
MANNOPLUS	Manoproteína	Autorizado*	Autorizado
MANNOPLUS ND	Mannoproteína (disolución)	Autorizado*	Autorizado
MANNOPLUS SP	Mannoproteína	Autorizado*	Autorizado
SUPERBOUQUET	Levaduras autolisadas	Autorizado*	Autorizado
SUPERBOUQUET EVOLUTION	Levaduras inactivas	Autorizado*	Autorizado
SUPERBOUQUET MN	Corteza de levadura + Manoproteína	Autorizado*	Autorizado
TANINOS			
FINITAN	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
GALITAN	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
GALITAN REDOX	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
PROTECTAN	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
ROBLETAN COEUR	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
ROBLETAN ESTRUCTURA	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
ROBLETAN ICÔNE	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
ROBLETAN OAKBLEND	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
ROBLETAN SOFT TOUCH WHITE	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 ONE	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
TANICOL RED VINTAGE	Tanino	Autorizado*	Autorizado**
TANICOL REDSENSE	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**
ROBLE			
SPIRIT (CANDY, CLASSIC, ELEGANCE, FORTE, INTENSE, NATURE, NUANCE, SMOOTHIE, SPECIAL, STRUCTURE)	Madera de roble	Autorizado	
CLARIFICANTES			
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*	Autorizado
PROVEGET 100	Proteína de guisante	Autorizado*	Autorizado
PROVEGET 100 (L)	Proteína de guisante (disolución)	Autorizado*	Autorizado
PROVEGET BC	Proteína de guisante + Bentonita	Autorizado*	No autorizado

PRODUCTOS APTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO BIO / NOP

PRODUCTOS 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



PRODUCTOS	COMPOSICIÓN	Reglamento CE 834/2007 - RUE 203/2012	NOP (USDA) "made with organic ..."
PROVEGET FINE	Proteína de patata	Autorizado*	Autorizado
PROVEGET PREMIUM	Proteína de guisante (disolución)	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**
ESTABILIZANTES			
CREMORVIN	Bitartrato potásico	Autorizado	
GOMASOL INSTANT	Goma arábica	Autorizado*	Autorizado
GOMASOL (OPTIMA, PHI 20%, PHI 30%, PRO 20%, PRO 30%)	Goma arábica (disolución)	Autorizado*	Autorizado
GOMASOL SEDA	Goma arábica (disolución) + Manoproteína	Autorizado*	Autorizado
METAVIMON	Ácido metatátrico	Autorizado	No autorizado
MICROSTAB PH	Ácido tartárico + Quitosano (disolución)	Autorizado	No autorizado
MICROSTAB PROTECT	Quitosano + Levaduras inactivas + Tanino	Autorizado	No autorizado
ANTIOXIDANTES			
AZUFRE	Azufre	Autorizado	
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
REDOXTANIN (B, T)	Metabisulfito potásico + Ácido ascórbico + Tanino	Autorizado*	No autorizado
REDOXVIN	Ácido cítrico + Metabisulfito potásico + Ácido ascórbico + Ácido metatátrico	Autorizado	No autorizado
REDOXVIN AROME	Ácido ascórbico + Metabisulfito potásico	Autorizado	No autorizado
SULPHUR (6, 10, 15, 18)	Bisulfito potásico (disolución)	Autorizado	No autorizado
PRODUCTOS ENOLÓGICOS			
ÁCIDO CÍTRICO	Ácido cítrico	Autorizado	
ÁCIDO TARTÁRICO	Ácido L(+) tartárico	Autorizado	
FOSFATO BIAMÓNICO	Fosfato diamónico	Autorizado	No autorizado
PURACVIN (CORBION)	Ácido láctico	Autorizado	
TARTARIC 2.0	Ácido L(+) tartárico (disolución)	Autorizado	
DECOLORANTES/DESODORIZANTES			
CROER (DO, F10X, F10XH, G10X)	Carbón activo	Autorizado	Autorizado**
MEDIOS FILTRANTES			
COMPAKCEL (100, 300)	Tierras diatomeas + Celulosa	Autorizado	
RADICEL (150, 200, 2000)	Celulosa	Autorizado	
RADIFIL (RN1, RN6, RP1, RP4)	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.

PRODUCTOS APTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO BIO / NOP

PRODUCTOS 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



Para esta lista de productos enológicos de AGROVIN:

- En vista de los certificados suministrados por nuestros proveedores, no son ni organismos modificados genéticamente (OMG), ni productos obtenidos a partir de OMG o mediante OMG, en el sentido de la Directiva 2001/18/CE. No son ingredientes obtenidos entera o parcialmente a partir de sustratos genéticamente modificados y afectados por el Reglamento (CE) 1830/2003; esto indica pues la ausencia de clonación.
- No han sufrido tratamientos de Ionización; no son irradiados
- No resultan del empleo de la nanotecnología excepto SILISOL y SILISOL FL.
- No contiene, o no han sido elaborados a partir de sustrato que contenga lodos de depuración, de sustrato petroquímico o de residuo de licor sulfitado.

Alcázar de San Juan, 01/07/2021



Rafael Beamud Cencerrado
Director de Calidad e Inocuidad Alimentaria