



Dossier de prensa
Grupo Agrovin

Febrero 2023

Índice

01. Grupo Agrovin	pág. 3
02. Origen. De La Mancha al mundo	pág. 4
03. Trayectoria	pág. 5
04. Dónde estamos	pág. 6
05. Visión, misión y valores de marca	pág. 7
06. Quiénes forman Grupo Agrovin	pág. 9
07. Nuestro expertise. Conocimiento y experiencia	pág. 12
08. Productos	pág. 14
09. Innovación	pág. 22
10. Asesores técnicos de las bodegas	pág. 25
11. Certificados y patentes	pág. 26
11. Página Web	pág. 27

01. Grupo Agrovin

Grupo Agrovin es el partner global y estratégico de las bodegas, con más de 60 años de trayectoria en el sector vitivinícola como asesor técnico y proveedor de productos enológicos, sistemas y maquinaria, que acompaña a los enólogos a definir el carácter de sus vinos en línea con las tendencias del mercado. Es, además, proveedor de productos y maquinaria para otros sectores como la alimentación, la cerveza y el aceite, así como el sector industrial y farmacéutico, entre otros.

Fundada en 1957 en pleno corazón de la Mancha, la región vinícola más extensa de Europa, es referente a nivel mundial con sedes en Italia, Rumania, Francia y EE.UU, y está presente en 20 países de todo el mundo, dando servicio a más 5000 bodegas.

Líder en innovación, cuenta con un área propia de I+D+i y con el laboratorio más grande de España formado por un equipo de profesionales altamente cualificados. Pioneros en biotecnología y en el desarrollo de soluciones y sistemas patentados que permiten facilitar el control de los procesos de elaboración del vino, apostando por la eficiencia energética, la digitalización y la tecnología 4.0.

Su amplia experiencia y conocimiento del sector le ha llevado a formar parte de importantes proyectos de innovación con las universidades y centros de investigación más prestigiosos a nivel internacional, que trabajan para mejorar la enología del futuro.



02. Origen

De La Mancha al mundo

Sus orígenes se remontan a 1957 cuando su fundador, Germán León Vaquero, vio una oportunidad de negocio en La Mancha. En los años 50 el sector vitivinícola en la región manchega comenzó a prosperar y ya eran muchos los bodegueros que elaboraban vinos con los medios que tenían, que por entonces no eran muchos.

En ese momento, Germán León Vaquero, decidió apostar por el sector vitivinícola abriendo una pequeña tienda en su pueblo natal (Alcázar de San Juan), con el objetivo de ayudar a los bodegueros a elaborar sus vinos.

Al principio, el negocio se centró en la distribución de productos enológicos básicos, los cuales eran muy difíciles de conseguir en aquella época. Productos tales como ácido tartárico, hecho a partir de limones para corregir la acidez de los vinos, azufrines en mecha para evitar la oxidación y bentonitas para clarificar los vinos.

Poco después, las necesidades de los enólogos iban creciendo y haciéndose más específicas. Fue a partir de entonces cuando Grupo Agrovin pasó de ser una pequeña tienda para convertirse en una sociedad anónima distribuidora de productos enológicos de vanguardia, y asesor técnico de las principales bodegas del país, gracias al conocimiento que fue adquiriendo en su contacto diario con los enólogos de las regiones vitivinícolas más activas en aquellos años.

En 1963 comenzó la expansión nacional de la compañía, siendo León la primera ciudad elegida para iniciar un proceso que no cesaría hasta cubrir las principales áreas geográficas más relevantes en el sector del vino de nuestro país. Tras León, llegaron las delegaciones de Montilla, Valencia, Extremadura, Logroño y, por último, Vilafranca del Penedés.

Su evolución a partir de ese momento era imparable y la fabricación de productos propios, convirtió a la compañía manchega en referente de productos enológicos a nivel nacional, gracias a la puesta en marcha del laboratorio enológico más grande de España y años más tarde, a la creación del área I+D+i propia, donde su equipo técnico, desarrolla hoy en día productos y maquinaria vitivinícola única en el mundo, que cuenta con patentes internacionales.

Además, cuenta con plantas de producción propias para la fabricación de una gran variedad de productos.



03. Trayectoria

A mediados de los años 80 la compañía manchega comenzó a hacer sus primeras exportaciones desde la localidad ciudadrealeña de Alcázar de San Juan hasta Portugal, a través de distribuidores locales, momento a partir del cual, las grandes bodegas portuguesas encontraron en Grupo Agrovin un partner esencial para elaborar sus vinos de calidad.

Al cabo de unos años comenzaron a surgir grandes oportunidades en Francia, y en 2004 inauguraron su primera delegación fuera de nuestras fronteras, en la ciudad de Béziers. Posteriormente le siguieron Grupo Agrovin Rumanía en 2008 en Bucarest, Grupo Agrovin Italia en Verona en el año 2012 y finalmente USA, con la apertura de la delegación de Santa Rosa en California en 2016.

Hoy en día, Grupo Agrovin es una compañía reconocida a nivel mundial, con presencia en países como Argentina, Brasil, Portugal, Italia, Sudáfrica, Chile, África, Bulgaria, Turquía, China, Perú, Uruguay, Nueva Zelanda, Rusia, Republica de Moldavia y Ucrania donde operan a través de distribuidores locales, y en Canadá, donde actualmente se encuentran en proceso de expansión.

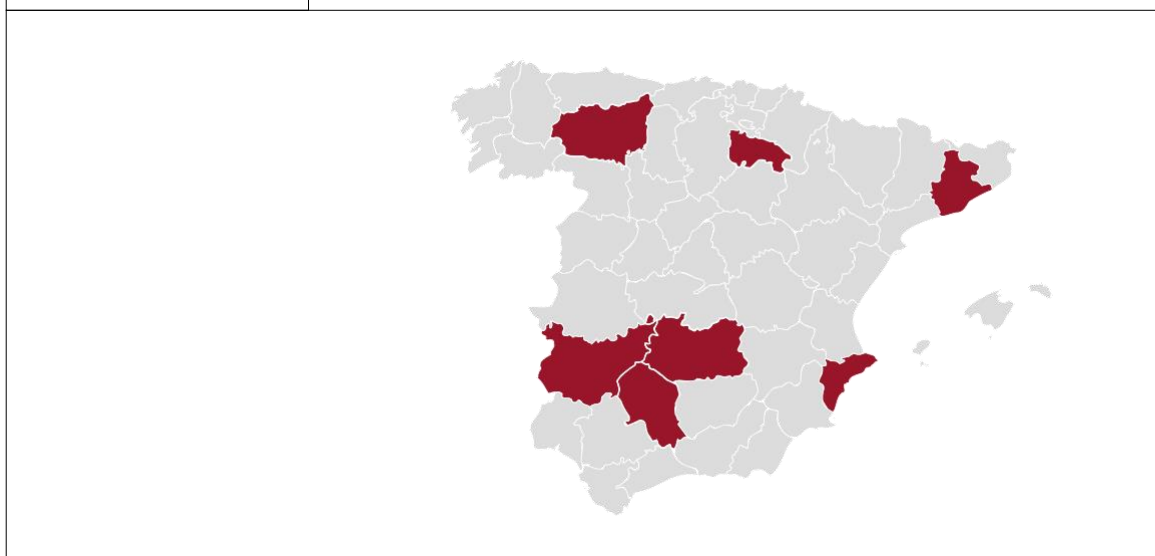
Su dilatada experiencia de más de 60 años en el sector y su amplia red comercial con presencia en más de 20 países le ha permitido adquirir un conocimiento exhaustivo de las peculiaridades del sector, que ha aplicado en el desarrollo de productos y sistemas vanguardistas, para adaptarse a las necesidades de sus clientes.

Pioneros en innovación desde sus orígenes, hace llegar sus sistemas y avances tecnológicos en materia de vinificación a cualquier bodega del mundo, con el fin de ofrecer a sus bodegueros la oportunidad de controlar los procesos de elaboración de sus vinos y mejorar la calidad de los mismos de manera eficiente.

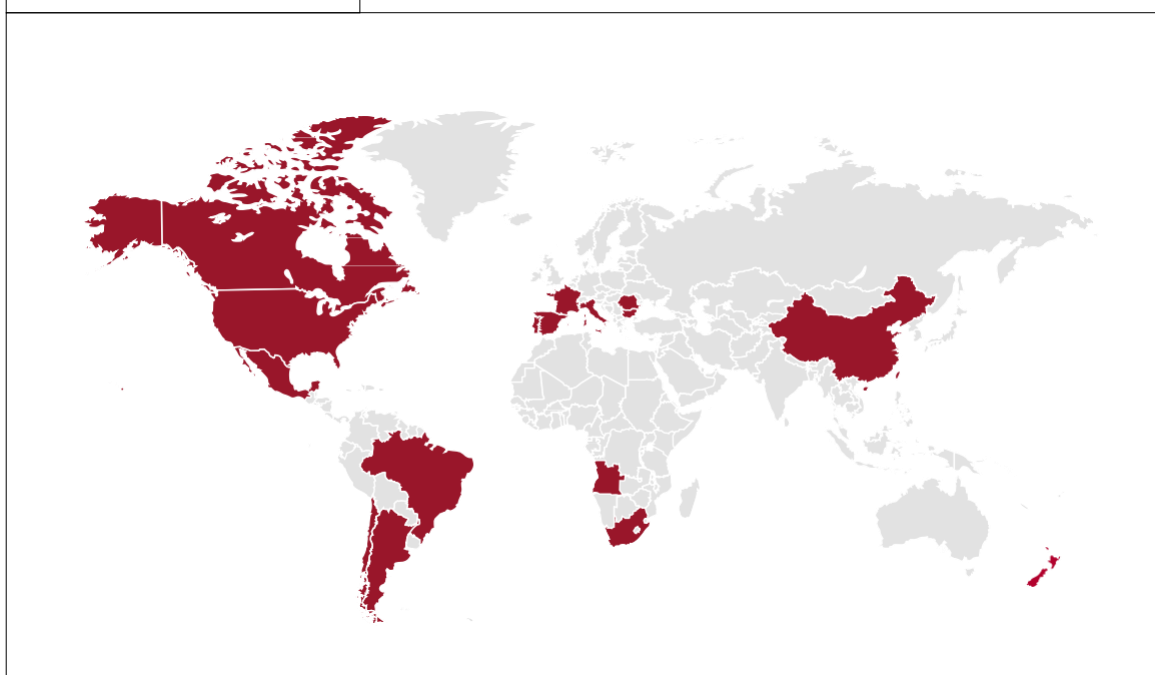


04. Dónde estamos

A nivel nacional



A nivel internacional



05. Visión, misión y valores de marca

Visión

Ser líderes a nivel mundial en el sector de la enología técnica gracias a sus productos, sistemas y servicios de asesoría técnica para facilitar el trabajo a las bodegas en la elaboración de sus vinos, además de acompañarlos en la definición del carácter de sus vinos de excelente calidad y en línea con las tendencias de cada mercado.

Trabajar por y para la enología del futuro. Que el proceso de vinificación para las bodegas sea cada vez más sencillo, preciso y sostenible, gracias a sus productos y servicios.

Misión

Grupo Agrovin trabaja por y para las bodegas. Su apuesta por la innovación le permite desarrollar productos propios y maquinaria patentada de última generación, ofreciendo a sus clientes un servicio personalizado de asesoría técnica permanente.

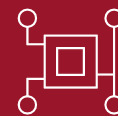
Su misión es contribuir a mejorar la enología del futuro apostando por:



Digitalización
de los procesos



Eficiencia
energética



Tecnología
4.0

Valores de marca

Grupo Agrovin abandera cuatro pilares que definen su personalidad y gracias a los cuales se ha convertido en referente a nivel mundial.



Su compromiso con la investigación favoreció la creación de un área de I+D+i interna, junto con el laboratorio enológico más grande de España, lo cual les permite desarrollar importantes estudios de I+D+i tanto en el área de biotecnología, como en el desarrollo de especialidades enológicas y tecnologías físicas propias patentadas, exclusivos en el sector a nivel mundial.



Los más de 60 años de trayectoria en contacto directo con bodegas y enólogos de todo el mundo, le ha permitido adquirir un conocimiento exhaustivo de las peculiaridades de las regiones vitivinícolas más importantes del mundo donde están presentes. Un conocimiento que aplica a diario, anticipándose a los imprevistos que surgen en cada proceso de elaboración del vino como expertos y asesores técnicos de las bodegas.



Cuentan con la ISO 9001 y el certificado FSSC 2200, gracias a los cuales pueden garantizar que todos sus productos y procesos, son de una calidad extrema.



Compañía de origen 100% española con gran representación en las principales regiones vitivinícolas del país, y con una fuerte presencia internacional a través de filiales propias en Francia, Italia, Rumanía y USA. Además, opera en otros países como Argentina, Brasil, Portugal, Italia, Sudáfrica, Chile, Angola, Bulgaria, Turquía, China, Perú, Uruguay, Nueva Zelanda, Rusia, Republica de Moldavia y Ucrania donde operan a través de distribuidores locales.

06. Quienes forman Agrovin

Grupo Agrovin está formado por 160 personas en su totalidad. En la sede central ubicada en Alcázar de San Juan se encuentra Germán León, su actual presidente, que, junto con Elvira Rubio y Macario Vaquero forman el equipo directivo y cuentan a su vez con el apoyo de los delegados comerciales de cada una de las delegaciones donde están presentes en España.

Su director internacional, Isaac Rabadá es el responsable de la expansión internacional y del departamento de Operaciones que engloba Comercial, Innovaciones, Técnico y Marketing desde la delegación de California donde reside desde hace dos años.

En la localidad alcazareña se encuentra el departamento Technology dirigido por su máximo responsable y director técnico Ricardo Jurado. Un departamento formado por profesionales jóvenes e innovadores que trabajan día a día para mejorar la enología del futuro.



Germán León
CEO de Grupo Agrovin

Su misión dentro de Grupo Agrovin es situar a la compañía en el puesto número uno del ranking de empresas que trabajan por y para las bodegas de todo el mundo, en materia de enología técnica, innovación, eficiencia y digitalización.

Para Germán la clave del éxito es el trabajo en equipo. Todo se resume en “si sabes lo que haces, la diferencia entre éxito o fracaso es con quién lo haces”. Su afición es la lectura de novela y ensayo histórico y le apasionan las revistas de automoción.

Le gusta disfrutar del tiempo libre con familia y amigos y su mayor afición es conocer los vinos del lugar donde se encuentre.

**Elvira Rubio****Directora General de Grupo Agrovin**

Forma parte de la compañía desde hace más de 40 años y, desde entonces, su función principal ha sido la gestión integral de todas las áreas del grupo a nivel nacional e internacional.

Su misión se centra en la gestión de las plantas de producción, distribución y almacenes y su mayor habilidad es hacer que todas las piezas encajen de forma hábil y natural.

Posee una gran visión internacional gracias a su labor en la gestión de suministros y pedidos a cualquier país del mundo.

Entre sus aficiones, destaca la de descubrir vinos internacionales de calidad y compartirlo con amigos.

**Macario Vaquero****Director Financiero de Grupo Agrovin**

Forma parte de la compañía desde hace más de 40 años y, desde entonces, su función principal ha sido la gestión integral de todas las áreas del grupo a nivel nacional e inter-nacional.

Su misión se centra en la gestión de las plantas de producción, distribución y almacenes y su mayor habilidad es hacer que todas las piezas encajen de forma hábil y natural.

Posee una gran visión internacional gracias a su labor en la gestión de suministros y pedidos a cualquier país del mundo.

Entre sus aficiones, destaca la de descubrir vinos internacionales de calidad y compartirlo con amigos.

**Isaac Rabadá**

Director de Operaciones del Grupo Agrovín

Actualmente es responsable de la expansión Internacional y del departamento de Operaciones que engloba Comercial, Innovaciones, Técnico y Marketing.

Se inició en el mundo del vino gracias a su padre en la bodega familiar y desde entonces su trayectoria profesional ha estado siempre ligada al mundo del vino tanto en España como a en Estados Unidos, donde ha trabajado en compañías de renombre.

Le gusta viajar y disfrutar del tiempo libre en familia. Es un gran amante de la naturaleza y le apasiona descubrir vinos nuevos y conocer los gustos de los consumidores de vino en cualquier rincón del mundo.

07. Nuestro expertise

Conocimiento y experiencia



Grupo Agrovin cuenta con un capital humano altamente cualificado y comprometido con la investigación que trabaja por y para las bodegas como aliado de los enólogos.

Sus más de 60 años en contacto directo con el mundo del vino y la implicación de su equipo técnico en proyectos de investigación con universidades e instituciones relevantes, ha contribuido al posicionamiento de la compañía como un referente en el sector de la enología, en materia de innovación y eficiencia.

Todas y cada una de las personas que forman parte del equipo técnico y comercial están formados en diferentes ámbitos de la enología y la industria alimentaria, así como en el sector del aceite y la cerveza para contribuir a mejorar los procesos de elaboración, bajo el sello de la calidad y la sostenibilidad.

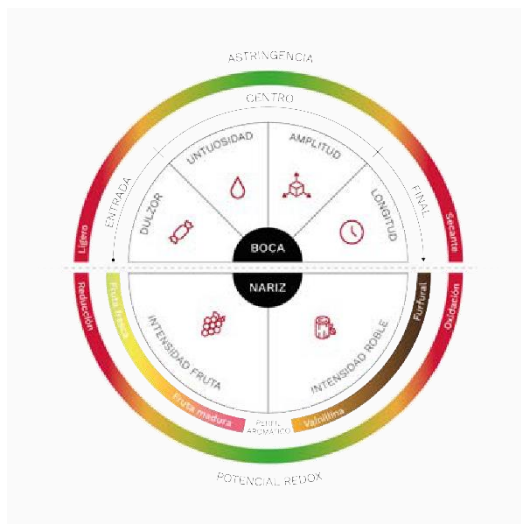
Procedentes de las regiones vitivinícolas de España más prestigiosas, cuentan con un amplio conocimiento de las principales causas que complican los procesos de elaboración a los bodegueros, lo que les permite anticiparse a ellas y aportar soluciones en tiempo real.

Son grandes conocedores de los diferentes mercados vitivinícolas y su proximidad con el mundo del vino en cada uno de los países donde se encuentran, les dota de experiencia técnica y valor añadido a nivel global, en cuanto a tendencias e innovadores procesos de elaboración.

Líderes en la precisión en el afinado de los vinos

Agrovin se ha posicionado en líder y experto en precisión en el afinado de los vinos, gracias al desarrollo de productos y herramientas creadas por su equipo de expertos para tal fin. Su misión se centra en trabajar día a día para paliar los efectos del cambio climático y aportar soluciones innovadoras que respetan el trabajo esencial del enólogo y le ayudan a obtener el vino deseado desde el inicio de la elaboración, hasta el proceso final de afinado.

Para este fin el grupo cuenta con catálogo específico de productos destinados al afinado, junto con una revolucionaria herramienta denominada Mapa de sensaciones®, que permite al enólogo representar el vino que tiene y el que desea conseguir de una forma muy sencilla e intuitiva, facilitando la toma de decisiones a la hora de definir el carácter y proponiendo soluciones que aportan los matices concretos en cada fase de la elaboración.



El mapa de sensaciones utiliza un nuevo lenguaje de cata que pretende ser único y universal y que sienta las bases de una nueva forma de elaborar, inspirada en un gráfico que muestra la fase gustativa y olfativa del vino a la vez que permite observar qué atributos se deben modificar para alcanzar el balance.

La precisión en el afinado es esencial para garantizar el carácter del vino que define a cada bodega y, la complejidad reside en encontrar el equilibrio entre las sensaciones táctiles y aromáticas.

La precisión en el afinado es esencial para garantizar el carácter del vino que define a cada bodega y, la complejidad reside en encontrar el equilibrio entre las sensaciones táctiles y aromáticas.

Con este objetivo, Agrovin ha trabajado de la mano de sus técnicos y asesores en el desarrollo de productos destinados al afinado, donde a día de hoy son líderes y expertos de este segmento.

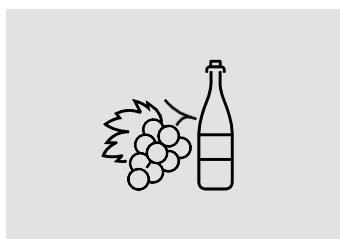
A través de un apartado específico de la web Mapa de sensaciones® Agrovin, los enólogos de cualquier lugar del mundo pueden representar de forma interactiva cuál es el perfil de su vino y el que desean conseguir, a través de la medición de parámetros incluidos en el mapa. Una herramienta totalmente innovadora que supone un paso más en la evolución de la enología y que facilita la labor de las bodegas en la precisión en el

08. Productos

Su amplio catálogo de productos está formado por más de 2.100 referencias en enología, tanto en soluciones o productos, como en sistemas, muchos de ellos de desarrollo propio.

El grupo trabaja, por un lado, productos enmarcados en el mundo de la biotecnología donde son pioneros en el desarrollo de productos únicos en el mercado, como las bacterias lácticas, y por otro, son expertos en especialidades enológicas desde sus orígenes, donde también disponen de productos de gran potencial.

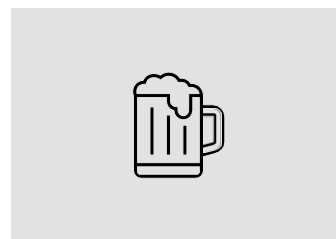
Grupo Agrovin es proveedor de productos servicios y maquinaria de los siguientes sectores:



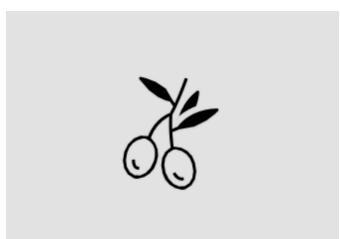
Enología



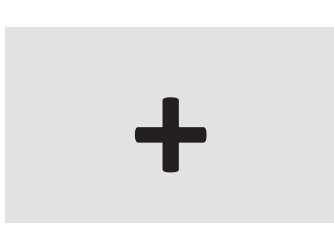
Alimentación



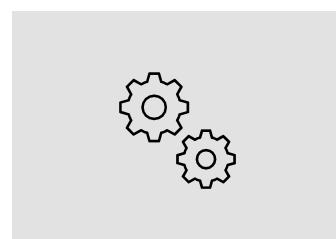
Cerveza



Aceite



Farmacéutica



Industrial

Las unidades de negocio donde la compañía manchega es referente en el sector enológico son:

Biotecnología

— Levaduras

La colección Viniferm, ha sido consecuencia de trabajos propios de investigación como:

- Viniferm Elite, resultado del proyecto NUTRIAROMA “Nutrición nitrogenada y su influencia en la liberación de aromas varietales tiólicos por levaduras (IDI-20160102)”, obtenida dentro de la colaboración entre Grupo Agrovin y la Universidad Complutense de Madrid (2015-2017). Aislada de viñedos de *Vitis vinifera* cv. Merlot, Burdeos (Francia).
- Viniferm NSTD, resultado de un trabajo de investigación con la Universidad Complutense de Madrid, con el equipo de Microbiología.
- Viniferm 3D, surgido del proyecto Demeter, desarrollado junto al Instituto de las Ciencias de la vid y del vino y Bodegas Torres.

— Nutrientes

- Actimax Natura: Grupo Agrovin ha sido el primero en relacionar el contenido de aminoácidos con la producción de aromas en un proyecto denominado CENITDEMETER (2008-2011) ‘Estrategias y métodos vitícolas y enológicos frente al cambio climático’, centrado en la aplicación de nuevas tecnologías que mejoren la eficiencia de los procesos resultantes, dentro de las líneas específicas de trabajo realizadas con la Universidad Rovira i Virgili y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). (Este proyecto es uno de los más importantes en los que ha participado Grupo Agrovin).
- Actimax Regrowth: el único del mercado que aporta quitosano fúngico (*Aspergillus Niger*) con actividad antimicrobiana.

— Enzimas

— Bacterias lácticas

Las bacterias lácticas es uno de los productos más destacados del grupo, al ser productor de bacterias lácticas desde hace más de 10 años. Su fuerte apuesta por la innovación le ha posicionado como fabricante líder de biotecnología, al ser el único proveedor del mundo de bacterias en formato líquido, con producción propia.

Bacterias lácticas de segunda generación. Este proceso es el resultado de varios proyectos de Investigación consecutivos con la Universidad de Valencia, Departamento de Microbiología, que ha culminado con el diseño y adquisición de un fermentador específico, con la tecnología propia, para el cultivo de bacterias lácticas líquidas *Oenococcus oeni* de inoculación directa para vino, comercializadas bajo la marca viniferm OE.

Especialidades enológicas para el afinado del vino

Especialista en afinados, dedican gran parte de sus recursos a desarrollar productos enológicos destinados a mejorar los matices del vino y aporte de complejidad en los distintos procesos de elaboración, crianza y afinado, que ayudan a definir el perfil de vino que demanda el consumidor actual.

— Taninos

En esta área, Grupo Agrovin juega un papel muy importante en la selección de taninos enológicos. Los taninos son especialistas en determinar el carácter del vino, definiendo el balance entre la intensidad y complejidad de fruta y madera, sin descuidar los siguientes atributos de las sensaciones táctiles.

— Alternativos de roble

Con SPIRIT *Quercus pyrenaica*, AGROVIN ha realizado una fuerte apuesta por el aprovechamiento ecológico del robledal autóctono de la Península Ibérica siendo los únicos en vender alternativos de esta especie. Se ha desarrollado un formato nuevo, que es Spirit Topping posee la intensidad de un alternativo, la precisión e integración de un tanino y el volumen y dulzor de un polisacárido.

— Clarificantes

Destaca Proveget Premium, un clarificante lanzado al mercado en 2021 hecho de proteína vegetal de guisante, que lo hace apto para vinos veganos y ecológicos.

Productos enológicos

— Estabilización

Uno de los productos con los que cuenta Grupo Agrovin es Gomasol Seda, una asociación de polisacáridos vegetales (goma arábica) y manoproteínas purificada, que contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, volumen y untuosidad en boca.

— Antioxidantes

Como Super Bouquet Evolution, una levadura inactiva de segunda generación con gran poder antioxidante, que promueve la liberación de aminoácidos y péptidos tiólicos, protege los aromas y retrasa la evolución en vinos.

— Ácido Tartárico

Así, Tartaric 2.0 es un ácido tartárico en disolución. Corrige la acidez en mostos y vinos.

— Control microbiológico

Destaca Microstab Protect, que aúna propiedades antimicrobianas, antioxidantes y antioxidásicas.

— Flotación

Maxibent FL permite aumentar la velocidad de separación de las burbas del mosto, mejorando así el rendimiento durante el proceso de flotación.



Maquinaria

Maquinaria y equipamiento para proyectos integrales de bodega, almazaras o cerveceras. Gracias al personal que forma parte de la compañía con un perfil profesional altamente cualificado en ingeniería, mecánica y enología principalmente, tienen la capacidad de poner en marcha proyectos integrales que cubren todo el proceso productivo, aplicando los últimos avances y novedades técnicas.

Technology

Grupo Agrovin cuenta con un departamento denominado Wine Technology especializado en el desarrollo de innovaciones tecnológicas al servicio de las bodegas.

Su equipo de innovación está enfocado en diseñar sistemas de desarrollo propio, exclusivos en el mercado y que abarcan todo el proceso de elaboración, algo que a lo largo de su trayectoria ha proporcionado al grupo una ventaja competitiva muy tenida en cuenta por las bodegas que, eligen Grupo Agrovin por su tecnología de vanguardia.

Ofrecen un servicio integral a sus clientes al contar con servicio técnico propio y un equipo de ingenieros que trabajan de forma continuada en aportar mejoras a los sistemas, gracias a la retroalimentación de sus propios clientes.

El equipo de Wine Technology ha logrado desarrollar tecnologías específicas con el objetivo de aportar soluciones en cada uno de los procesos:

- Gestión del gas o Gas Management: desde 2009 Agrovin es referente en el sector en la gestión de gases disueltos en el vino, gracias a su sistema Oxi-Out, paten-tado a nivel internacional, y DosiOX, un equipo de microoxigenación que tiene la patente desde 2002.
- Medición del potencial RedOX, gracias al sistema Electrowine.
- Intercambio iónico: a través de Freek+ y HL2.
- Dosificación enológica: Pyxis, Agatha y Dossisol, el primer dosificador de Dióxido de Azufre.
- Máxima extracción de la uva: por medio de la aplicación de ultrasonidos con Ultrawine Perseo y Tank Control.

Dos de los sistemas más innovadores y eco-sostenibles desarrollados por el departamento Technology que han favorecido el posicionamiento de compañía de vanguardia en el sector vitivinícola, y que los convierte en pioneros en innovación son, por un lado, el sistema de gestión integral en bodega, Tank Control y Ultrawine Perseo.

— Tank Control

Tank Control es un sistema de monitorización de parámetros en tiempo real que permite gestionar de manera sencilla todo el proceso fermentativo de múltiples depósitos de la bodega desde un único punto de control de manera eficiente y eficaz.

Su implantación en bodegas y cooperativas supone una importante optimización de recursos energéticos y materiales, además de convertirse en un indicador que permite prever y prevenir problemas con antelación como pueden ser los que están relacionados con la cantidad de sulfuroso, homogeneizar el perfil de los vinos en línea con añadas anteriores, etc. En definitiva, mejorar la calidad de los vinos.

El sistema Tank Control cuenta con la certificación energética del ahorro del 35- 40% en cuanto al consumo eléctrico durante los procesos de remontados, descube y fermentación.

Los parámetros clave que mide Tank Control son:

- Gestión temperatura
- Medición de nivel
- Remontados automáticos
- Micro/macroxigenación
- Tendencia oxido-reductiva, el potencial RedOX
- Cinética fermentativa

En cuanto a los beneficios que obtienen las bodegas a partir de su implantación se resumen en:



● **Optimización de recursos**

Ahorro mano obra, energéticos en el sistema de remontados hasta 40% y gestión eficiente de tratamientos.



● **Resolución de problemas**

Evitar envejecimiento del vino, ajustar el perfil aromático y homogeneidad en la elaboración.



Aumento de calidad

Potenciación aromática, corrección de desviaciones y reducción del uso de SO2.



● **Big Data**

Almacenamiento de un histórico de datos sobre los parámetros para reproducir y replicar procesos de elaboración.

— Ultrawine Perseo

Es un sistema que mejora la calidad del vino y optimiza el proceso de vinificación a través de ultrasonidos, además de ayudar a reducir el gasto energético. Este sistema permite además paliar los efectos que provoca el cambio climático en el desfase de maduración de la uva, controlando el grado alcohólico y potenciando la calidad de la uva para obtener un vino de gran calidad.

Se trata de un sistema eco-sostenible que da respuesta a la necesidad de las bodegas de reducir el uso de energía y recursos en los procesos de elaboración, sin renunciar a la calidad, ya que, comparado con el método tradicional de maceración, Ultrawine Perseo reduce hasta un 50% el tiempo de maceración y un 15% en términos de ahorro energético, debido al bajo consumo de sus componentes y a que no requiere el uso de temperatura para la extracción.

Un proyecto desarrollado por el departamento de Technology del grupo, en colaboración con Investigadores de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia, y la Universidad de Castilla-La Mancha. Además, cuenta con la aprobación de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) para hacer uso de la tecnología de ultrasonidos como práctica enológica permitida.

Grupo Agrovin ha sido pionero en la aplicación de ultrasonidos al mundo del vino siendo entre otros motivos, una de las razones por los que ha conseguido las patentes internacionales en Europa, USA y Nueva Zelanda.

Entre los beneficios que aporta destacan:

- Incremento de la extracción aromática.
- Extrae el máximo potencial organoléptico de la uva respetando su carácter varietal.
- 35-40% más de atributos organolépticos.
- Mismo potencial polifenólico, pero menos tiempo de maceración respecto a una maceración tradicional.
- Elaboraciones de calidad partiendo de uvas con déficit de maduración, llamadas uvas del cambio climático.
- Vinos más varietales con tonalidades más violáceas y color más estable en el tiempo como consecuencia de la elevada extracción del tanino de hollejo. En definitiva, vinos de mayor calidad.

09. Innovación

Compañía referente en innovación desde sus orígenes. El desarrollo de productos enológicos propios, biotecnología y equipos de innovación tecnológica ideados para controlar los procesos de vinificación y diseñados por su equipo técnico, convierten a Grupo Agrovin en la primera compañía de España con un catálogo de productos global de más de 2.000 referencias, donde cualquier bodega puede encontrar todo tipo de soluciones técnicas, necesarias para mejorar la calidad de sus productos de una forma sostenible.

En la década de los 80 la creación del área exclusiva de I+D+i, supuso el comienzo de una nueva etapa en la que su equipo técnico se dedicó plenamente al desarrollo de productos especiales de biotecnología, gamas completas de nutrientes y sistemas de alto valor técnico como Ultrawine, un sistema patentado, creado para extraer diversos compuestos de la uva por ultrasonidos.

Cuenta con el laboratorio enológico más grande de España acreditado por la ENAC, con más de 300 m², dedicados a la consultoría técnica e investigación e I+D+i. En él se realizan más de 35.000 análisis al año y se hacen más de 60 analíticas diferentes al día, gracias a los equipos de análisis exclusivos con los que está equipado, capaces de ofrecer una amplia variedad de determinaciones microbiológicas y químicas, de gran utilidad para la industria enológica.

Además, cuenta con la concesión de la norma ISO 17025, el sello de confianza y competencia técnica reconocido en el territorio nacional y en el extranjero, que garantiza la fiabilidad y veracidad de los datos a nivel mundial por su carácter europeo.

El laboratorio que actualmente se encuentra en proceso de ampliación, está formado por un equipo técnico altamente cualificado y con amplia experiencia en el sector, que resulta de vital importancia para ayudar a las bodegas en la interpretación de resultados a través de sus análisis, así como en la búsqueda de soluciones a problemas específicos en bodega.



Investigación y proyectos

Su compromiso con la innovación y la enología, y el amplio conocimiento y experiencia que ha adquirido a lo largo de los años, le permite participar activamente en importantes proyectos de I+D+i junto con bodegas, Centros de Investigación y las Universidades más relevantes del mundo enológico, gracias a los cuales, desarrollan tecnologías propias y soluciones enológicas pensando en las bodegas del futuro, con el objetivo de aumentar el control del proceso de la elaboración del vino, siendo eficientes y generando más valor añadido.

Ha formado parte de 33 proyectos de gran relevancia en el sector, en los últimos 18 años, de los cuales, los más destacados son:



Proyecto Deméter

Proyecto basado en el desarrollo de estrategias y métodos vitícolas y enológicos frente al cambio climático y la aplicación de nuevas tecnologías que mejoran la eficiencia de los procesos resultantes. En este proyecto han colaborado 27 socios y 21 organismos con 31 grupos de I+D.

VINNOSO₂

Proyecto del que se obtuvo el desarrollo de un itinerario enológico para elaborar vinos de alta calidad libres de sulfuroso.

best Brandy

Proyecto que estudia los factores que influyen en la calidad del Brandy y nuevos sistemas de elaboración del mismo, desde el viñedo hasta el envasado.



Actualmente el grupo está trabajando en 5 proyectos de investigación con la Universidad de Murcia, Grupo UVaMOX, Universidad Politécnica de Madrid, ICVV, CSIC.

Bodega experimental

Actualmente la compañía se encuentra inmersa en un nuevo proyecto de innovación que culminará en la construcción de una bodega experimental propia de más de 400 m², dedicados a desarrollar nuevas tecnologías, procesos y productos cuya misión es trabajar por y para la enología del futuro.



Grupo Agrovin trabaja por y para las bodegas, prueba de ello es que, además del uso propio, esta bodega experimental servirá de laboratorio para que cualquier bodega de España pueda realizar ensayos reales para experimentar e innovar con sus vinos de la mano del equipo técnico de la empresa, así como para desarrollar conjuntamente proyectos de innovación basados en la mejora de la calidad de los vinos, sostenibilidad, técnicas vanguardistas de elaboración y un largo etcétera.

10. Asesores técnicos de las bodegas

El grupo manchego es, además de proveedor de productos, maquinaria y servicios específicos del sector vitivinícola, asesor técnico de las bodegas. Su propósito es trabajar por y para sus clientes, las bodegas, ayudando a los enólogos a definir el carácter de sus vinos en línea con las tendencias del mercado. Unas tendencias que Grupo Agrovin conoce por su proximidad y relación con quienes lo viven desde dentro y por el contacto directo con expertos que siguen de cerca los gustos de los consumidores.

Son conocedores de tendencias, al igual que lo son de las problemáticas que, como el cambio climático, afectan a la producción de los vinos, y que analizan a través de proyectos de investigación en busca de alternativas sostenibles que mejoren la calidad de los vinos.

Su laboratorio formado por un amplio equipo de profesionales, donde realizan diferentes ensayos y proyectos de investigación enológica, se ha convertido en un pilar fundamental de la compañía con un alto control de calidad y seguridad en todos los procesos de fabricación, lo que supone un gran valor añadido para sus clientes.

Además, cuentan con centros de logística y almacenes de productos en todas y cada una de las delegaciones de Agrovin en España, para agilizar el servicio de entrega de productos a sus clientes en menos de 24 horas.

11. Certificados y patentes

— Certificados

Grupo Agrovin cuenta con las máximas certificaciones de calidad del mercado nacional e internacional.

En 1999 PRODUCTOS AGROVIN, S.A. obtuvo el certificado bajo la norma de Gestión de Calidad ISO 9001, siendo la primera empresa de su sector en conseguir esta certificación en España.

En 2018, le fue otorgado la certificación en el esquema FSSC 22000 (Food Safety System Certification), el logro del más alto estándar de seguridad alimentaria que existe actualmente a nivel mundial, aprobado y reconocido por la GFSI (Global Food Safety Initiative).

Dispone además de la certificación ISO 17025 del laboratorio, un sello de confianza y competencia técnica, reconocido en el territorio nacional e internacional.

Por último, su sistema de vinificación automático Ulises, cuenta con la certificación energética, ya que permite un ahorro energético del 70% a las bodegas que lo implementan, frente a los sistemas tradicionales.

— Patentes

Pioneros en innovación desde sus orígenes, así se define la compañía en términos de I+D+i. La investigación forma parte de su ADN y su equipo técnico dedica todos sus esfuerzos a desarrollar productos y sistemas propios para mejorar las técnicas y procesos de vinificación y al mismo tiempo la calidad de los vinos de forma respetuosa y sostenible. Un trabajo que tiene su reconocimiento a nivel nacional e internacional a través de la concesión de patentes exclusivas que hacen de Grupo Agrovin la compañía más competitiva del mercado.

Recientemente ha recibido la patente estadounidense del sistema de ultrasonidos Ul-trawine Perseo, que se suma a las 36 patentes europeas, entre las que destacan las otorgadas a sus productos DosiOx, Oxi Out, Electrowine y a su sistema de vinificación automático Ulises, entre otros.

Un sello de calidad que las bodegas de todo el mundo valoran de forma muy positiva a la hora de confiar en la profesionalidad de la compañía manchega, no sólo como proveedores, sino como asesores técnicos globales.

12. Página Web

Grupo Agrovin ha renovado recientemente su página web con una propuesta que supone una nueva forma de comunicarse con las bodegas, ofreciendo las herramientas necesarias que todo enólogo necesita consultar en su día a día a la hora de elaborar sus vinos de calidad, ayudándoles al mismo tiempo a convertirse en bodegas cada vez más responsables.

Se trata de una página totalmente innovadora y actual que refleja todos los servicios y productos que trabaja el Grupo de un simple vistazo. Cuenta con una zona de descargas dirigida a profesionales donde se aloja todo tipo de información técnica de gran utilidad para enólogos y técnicos de las bodegas, que permite obtener información específica de cada producto, sistema o maquinaria de forma inmediata en tres sencillos clicks.



Traducida a 5 idiomas, inglés, francés, italiano, portugués y rumano, es la web de consulta de cualquier bodega del mundo donde, gracias a una nueva experiencia de navegación intuitiva y mejorada, el grupo pone al servicio de sus clientes la innovación dentro y fuera de la bodega con toda la información y herramientas necesarias para facilitar sus procesos y ayudarles a conseguir sus retos.

Su contenido ha sido elaborado en estrecha colaboración con el equipo de profesionales técnicos y comerciales que forman la plantilla, un trabajo minucioso que ha sido fundamental para conocer las necesidades de las bodegas de primera mano y aportar las mejores soluciones.

Comunicación | Contacto

Grupo Agrovin

Avenida de Manoteras, 25
28050 Madrid
Tel: + 34 677 618 823
www.agrovin.com
Alicia Pérez - alicia.perez@agrovin.com

Oficina de Prensa (Binocular Room)

Binocular Room
Tel: +34 91 594 18 83
Nuria Fernández - nuria@binocularroom.com
Feliz Elortegui - felix@binocularroom.com

*Para más información puedes acudir a nuestra web, o ponerte en contacto con nosotros a través del teléfono:
+34 926 55 02 00 Fax. +34 926 54 62 54 o en la dirección de email central@agrovin.com*

Avda. de los Vinos, s/n, P.I. Alces 13600 Alcázar de San Juan Ciudad Real (ESPAÑA)