



2019

CATALOGUE VENDANGES

Matériels & Équipements
Cuverie & Fûts
Hygiène & Protection
Produits œnologiques
Services laboratoire...





SOMMAIRE

01. MATÉRIELS DE VENDANGE	PAGE 2-5
COUPE & CONTENANTS DE VENDANGE	PAGE 4
CAISSES PALOX	PAGE 5
02. CUVERIE	PAGE 6-13
CUVES POLYESTER & INOX	PAGE 8
ACCESSOIRES DE CUVE	PAGE 9
RACCORDS & VANNES	PAGE 10
RACCORDERIE & ROTORS	PAGE 11
TUYAUX & ENROULEURS	PAGE 12
03. FÛTS	PAGE 14-17
04. TEMPÉRATURE & MESURE	PAGE 18-23
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES	PAGE 20-21
APPAREILS DE MESURE	PAGE 22
05. VINIFICATION & FILTRATION	PAGE 24-27
MATÉRIELS DE VINIFICATION	PAGE 26
PRODUITS DE FILTRATION	PAGE 27
06. PRODUITS CŒNOLOGIQUES	PAGE 28-35
LEVURES, NUTRIMENTS & ENZYMES	PAGE 30-31
STABILISATION DES VINS	PAGE 32
BENTONITES	PAGE 33
SO ₂ LIQUIDE & SO ₂ GAZ	PAGE 34
GLACE CARBONIQUE	PAGE 35
07. HYGIÈNE DE CAVE	PAGE 36-39
ACCESSOIRES & ÉQUIPEMENTS D'HYGIÈNE	PAGE 38
PRODUITS D'HYGIÈNE	PAGE 39
08. LABORATOIRE	PAGE 40-43
09. CONTACTS	PAGE 44-47
CONTACTS	PAGE 46
NOS POINTS DE VENTE	PAGE 47



Les prix communiqués sur ce catalogue sont sous réserve d'augmentation de la matière première et/ou variation de la part de nos fournisseurs.



01 MATÉRIELS DE VENDANGE

Coupe & Contenants de vendange
Caisses palox

01 MATÉRIELS DE VENDANGE

Coupe & Contenants de vendange

SÉCATEURS & ÉPINETTES

Désignation	Référence
ÉpINETTE À VENDANGE Manche bi-matière	42899
ÉpINETTE LAME LONGUE 128-19	42089
1. ÉPINETTE LAME DROITE 127-19	42911
2. ÉPINETTE LAME COURBE 123-19	11636

CONTENANTS DE RÉCOLTE

Désignation	Référence
3. Seau vendange vert , poignée bois, modèle renforcé	65625
Seau vendange lie de vin, poignée bois	11204
4. Panier récolte avec anse verrouillable Empilable pour gain de place	42300
5. Portoir Charentais renforcé noir 90 Litres	42322
Hotte à vendange Avec paire de bretelles : Référence 45063	42180

CAISSES À VENDANGES

Désignation	Référence
6. Bac gerbable emboîtable 50 L Plein / 600x400x300 mm / gris & rouge	42085
Bac gerbable emboîtable 90 L Plein / 620x610x420 mm / rouge	42310
Bac gerbable ajouré 30 L 500x300x265 mm / brun	52745
7. Bac gerbable ajouré 50 L 550x366x295 mm / rouge	02821
8. Caisse palette ajourée 373 L 2 semelles / Dim. extérieure : 1200x1000x580 mm / brun	20727

BACS DE SOUTIRAGE

Désignation	Référence
9. Bac de soutirage 40 L Dans la limite des stocks disponibles Rectangulaire / 665x420x210 mm	36915
10. Seau de cave 15 L Alimentaire / gradué / bec verseur / blanc	42301
11. Bac rond 110 L Ø 80 / H : 300 mm	18035
Bac rond 275 L Ø 110 / H : 350 mm	17556



01 MATÉRIELS DE VENDANGE

Caisses palox

POUR LES VENDANGES LA CAPL VOUS PROPOSE:

Des **CAISSES PALOX** de dimensions extérieures: **1200 x 1000 x 589 mm**.
Pour une contenance de **472 litres** et une charge utile de **600kg**.

De matière polyéthylène haute densité (PEHD), première fusion avec absorption optimisée des chocs. Elles disposent de fonds et de parois ajourés ou pleins sans nervures. Le tout sur **2 ou 3 semelles**.

Coloris standard pour l'ensemble de la gamme: **gris bleuté**.

Résultat: **UNE HYGIÈNE MAXIMUM !**



CAISSES PALOX AJOURÉES

Désignation	Référence	Disponibilité
2 semelles	48855	sur stock
3 semelles	72636	sur commande



CAISSES PALOX PLEINES

Désignation	Référence	Disponibilité
2 semelles	72546	sur stock
3 semelles	72637	sur commande





02

CUVERIE

Cuves polyester & inox
Accessoires de cuve
Raccords & Vannes
Raccorderie & Rotors
Tuyaux & Enrouleurs

Cuves polyester & inox

CUVES POLYESTER FOND PLAT, type Mini-Jolly

Référence	Capacité	Ø (mm)
54767	2 hl	500
54750	3 hl	600
54751	5 hl	750
54768	7 hl	900
54752	10 hl	900
54754	20 hl	1200

CUVES POLYESTER SUR PIEDS, type Jolly

Type Jolly EC	Type Jolly ST
Pied sur cuve	Pied sur palette de renfort
Vanne sans bride	Vanne sur bride
Treuil à partir de Ø 180 mm	Treuil à partir de Ø 180 mm
de 4 à 100 hl	de 8 à 300 hl
Sur commande	Sur commande

Support pompe ST sans treuil : Ø de 1400 à 1600 mm

Support pompe ST avec treuil : Ø de 1800 à 2600 mm

CUVES POLYESTER AÉRIENNES

De 2 à 12 hl : Type RVM

De 8 à 30 hl : Type RV

POUR MIEUX UTILISER L'ESPACE DANS VOTRE CAVE

CUVES POLYESTER ENTERRÉES

Cuve de 10 à 600 hl

Nous contacter pour la procédure d'installation

CUVES INOX 316

Référence	Capacité	Ø (mm)
54769	3 hl	638
54795	5 hl	726
54765	10 hl	955

Pour les garde-vins sur pieds et pour les cuves aériennes à fond plat ou sur pieds, à capacités et modèles divers, NOUS CONSULTER.



Type Jolly EC

Type Jolly ST



Type RV

Type RVM



Accessoires de cuve

PETITS ACCESSOIRES

Désignation	Référence
1. Groupe de gonflage BELLOT	19770
2. Robinet dégustateur Inox 316 Passe-paroi (F12x17)	54755
3. Robinet dégustateur Inox 316 Filetage (F12x17)	11396
4. Clapets de sécurité event	Petit modèle 54670 Grand modèle 54703 Mini-Jolly 11408
5. Chambres à air Ø 500 à 2300 mm	Nous consulter.

Promo!
15,83€ HT

TRÉPIED DE CUVE & CHAPEAUX FLOTTANTS

Désignation	Ø mm	Référence
6. Trépiers Galva&Inox Support de cuve, léger, démontable.	750 900	11397 11398
7. Chapeaux flottants	1000 1200	11399 11400

PANIER À VENDANGE & COLLIER DE SERRAGE

Désignation	Ø mm	Référence
8. Paniers à vendange Permet une meilleure clarification des jus par effet filtrant et tamisant. Avec bande Inox supérieure de renfort et anse Inox.	200 x 500 250 x 500 250 x 750 320 x 500	54773 54985 41152 54985
9. Anneaux de protection tuyau	40 50	43677 43678
Colliers Pleins Inox	16-27 25-40	54972 54973
10. Colliers Inox Taurillon	47-51 51-55 56-59 59-63	54721 42715 54722 45546
11. Colliers Inox double fil	19 25 40 50	54970 54971 54780 54783

CUVE DE TRANSPORT ALIMENTAIRE

Désignation	Référence
12. Cuve 1000 L Palette plastique	52997
Raccord DN 40 Polyéthylène noir	43645



RACCORDS INOX

Désignation	Ø	Référence
	40*	54778

FEMELLE	50*	54660
	70*	54661

* Fournis avec joint caoutchouc

MÂLE	50	54662
	70	54663

FEMELLE	40*	54664
	50*	54665

* Fournis avec joint caoutchouc

MÂLE	40	54667
	50	54669

F50/M40	54775
F40/lig.20	54772

M20x27/M40	54718
M26x34/M40	54719
M26x34/lig.19	54720

4. Vanne boule Bronze pour garde vin	Coudée 26 x 34	54708
--------------------------------------	----------------	-------

5. Vanne boule à bride Inox avec poignée incluse	40	54760
--	----	-------

6. Vanne papillon à bride Inox avec poignée incluse	40	54757
---	----	-------

Promo!

11,45€ HT

14,20€ HT

Promo!

7,75€ HT

10,40€ HT

Promo!

21,20€ HT

26,15€ HT

11,50€ HT

15,15€ HT

Promo!

91,00€ HT

66,00€ HT



ACCESSOIRES RACCORDERIE

Désignation	Ø	Référence
7. Coude Inox	Mâle / femelle Mâcon de 40	54791

8. Y Inox	2 Mâles / 1 femelle Mâcon de 40	11403
-----------	------------------------------------	-------

9. Clé à raccord articulée Inox	Pour raccord de 25 à 80mm	54804
---------------------------------	---------------------------	-------

10. Clé à raccord simple	Pour raccord de 40 à 50mm	43674
--------------------------	---------------------------	-------

	Raccord Mâcon 40	54747
--	------------------	-------

11. Joints pour raccord à LIGATURE	Raccord Mâcon 50	54748
------------------------------------	------------------	-------

	Réduction F50/M40	54749
--	-------------------	-------

	Bride carré 100x400	54784
--	---------------------	-------

12. Bouchons de vanne en plastique sans joint	40	54785
	50	54794

13. Joints pour bouchon plastique	40	54790
	50	54789

14. Raccord femelle à levier LG	Inox Ø 120	17811
---------------------------------	------------	-------

15. Raccord sphérique mâle LG	Inox Ø 120	17810
-------------------------------	------------	-------

16. Joint caoutchouc alimentaire	Ø 120	17812
----------------------------------	-------	-------

17. Tube Niveau 20-24 - Barre 6 ML	Découpe à la demande, nous consulter	27600
------------------------------------	--------------------------------------	-------

ROTORS DE POMPES

Désignation	Référence
-------------	-----------

17. Turbine pompe BCM 50 En Néooprène	18443
--	-------

18. Turbine pompe Major 60 En EPDM	18442
---------------------------------------	-------

Promo!

59,00€ HT

24,99€ HT

Promo!

62,00€ HT

47,69€ HT



Il existe des empreintes de turbines Livérani et BCM disponibles au dépôt.

Tuyaux & Enrouleurs

TUYAUX À VINS & EAU

Désignation	Ø	Référence
1. ROSE BORVIN	40	49197
	50	49198
	120	49201
2. SPIRE METAL	40	49200
	50	17772
	70	27747
3. Tuyaux Silicone Syphon	10	49199
	15	49196
4. Tuyaux Cave Thermidor Rouleau 25m	19	21528
	25	21529
5. Tuyaux Armé Tressé	19	49164
6. FLEXIFOOD 5m.		49204

-Promo!

2,88€ HT

4,18€ HT

15,28€ HT

3,99€ HT

5,05€ HT

-Promo!

92,70€ HT

141,50€ HT

Équipé de raccords inox FF40 Sertis. Tuyau de qualité alimentaire garanti sans phtalates, ni plastifiants, ni colorants. Sans aucune trace de particules animales, il respecte de façon optimale la qualité du vin. Plus léger et plus souple.

Pour une flexibilité optimale:

7. VACUPRESS ENO PHF	40	55688
----------------------	----	-------



Tuyau en PVC plastifié sans phtalates à deux couches avec spirale en acier zingué et renfort en fibre polyester. Aspiration et refoulement de liquides alimentaires, vin et boissons alcoolisées jusqu'à 28%. Plage de température: de -25°C à +60°C / Rayon de courbure: 130mm

ENROULEURS & SUPPORTS DE TUYAUX

Désignation	Référence
8. Modèle PREMIUM Longueur de tuyau 15 mètres	46099
9. Modèle HG Longueur de tuyau 20 mètres	32325

Deux modèles livrés avec leur tuyau de lavage coloris bleu. Qualité alimentaire. Tuyaux de diamètre 12mm intérieur équipés avec un raccord rapide NITO.

Support mural orientable pour modèle PREMIUM tout inox	46100
--	-------

Support mural orientable pour modèle HG tout inox	46102
---	-------

SUPPORTS DE TUYAUX INOX

Désignation	Référence
10. Petit modèle 405 mm H : 200 mm / profondeur : 210 mm	32363
Grand modèle 560 mm H : 260 mm / profondeur : 260 mm	32211

-Promo!

37,00€ HT

À accrocher au mur. Utile pour le rangement des tuyaux et idéal pour une meilleure hygiène.



1



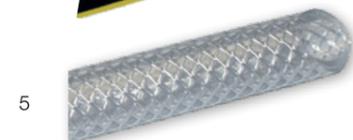
2



3



4



5



6

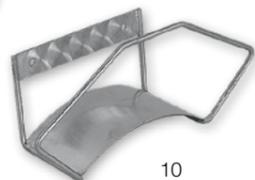


7



8

9



10



03 FÛTS

Barriques chêne

03

FÛTS

Barriques chêne

La CAPL a sélectionné pour vous deux tonnellerie:



TONNELLERIE NADALIÉ

Blanquefort(33)

Les chênes de hautes futaies sont rigoureusement sélectionnés sur pied dans les massifs français avec un système de traçabilité permettant de garantir l'origine du bois. Le séchage naturel des douelles dure plus de 2 ans et la chauffe s'effectue au brasero.

BARRIQUES NEUVES TRANSPORT CERCLES EN GALVA:

BARRIQUE PRIVILÈGE

Chênes centenaires (de variété Sessile) achetés sur pied dans les forêts françaises. Qualité à grains fins exclusivement.

- 6 chauffes possibles suivant vos besoins (légère à forte).
- Appropriée pour les élevages longs.
- Boisé subtil disposant d'une large palette organoleptique.

BARRIQUE PERLE BLANCHE

Barrique étudiée spécialement pour les vins blancs.

- Chênes sélectionnés du Centre de la France.
- Qualité à grains fins.
- Séchage naturel 24 mois.
- Chauffe étudiée avec séquences d'arrosage sur le brasero.
- 2 chauffes possibles: chauffe fruitée / chauffe épicée.



BARRIQUE CHÊNE AMÉRICAIN

Chênes (de variété Quercus Alba) achetés sur pied dans les forêts de Pennsylvanie, Virginie et Missouri. Séchage naturel pendant 24 mois.

- Chauffe étudiée avec fonds chauffés.
- Profil très aromatique: vanille, apporte du volume en bouche.
- Peu riche en composés phénoliques.
- Boisé marqué, idéal pour les élevages courts.

03

FÛTS

Barriques chêne



TONNELLERIE BERTHOMIEU ERMITAGE

La Charité Sur Loire (58)

Tonnellerie basée dans la forêt des Bertranges, elle garantit l'origine des bois puisque propriétaire de merranderies. Séchage naturel des douelles pendant 24 à 36 mois à l'air libre. Cintrage des douelles à la vapeur suivie d'une chauffe à large palette aromatique garantissant une chauffe très douce respectant le fruité des vins.

BARRIQUES NEUVES TRANSPORT CERCLES EN GALVA:

BARRIQUE BERTHOMIEU



Barrique utilisée pour vins blancs ou rouges avec choix dans les massifs forestiers du Centre et de l'Est de la France (Vosges).

- Qualité grains fins.
- Chauffes variées de blonde à moyenne, moyenne + et forte.
- Boisage léger dû à la chauffe vapeur.



D'autres essences de bois comme l'acacia sont disponibles sur demande.

Nous vous proposons également de la vente de barriques pour vins rouges de 1, 2 et 3 vins.

RENSEIGNEZ-VOUS SUR LES PRIX ET LES DÉLAIS DE LIVRAISON DANS VOTRE MAGASIN CAPL HABITUEL.





04

TEMPÉRATURE & MESURE

Maîtrise des températures
Appareils de mesure

Maîtrise des températures

LES DRAPEAUX

Désignation	Dimensions A x B mm	Référence
	1000 x 370	11183
PLAQUES Réfrigérantes Inox Miroir	1400 x 370	11182
	1600 x 370	11181
	1800 x 370	11180
	2000 x 370	11179
Autres dimensions, nous consulter.	1600 x 470	11206

HOTTYWINE

Désignation	Référence
HottyWine 1000 W Pour cuve de 25 à 50 hl	54811
HottyWine 1500 W Pour cuve de 50 à 80 hl	54812
HottyWine 2500 W Pour cuve de plus de 80 hl	54813
HottyWine 450 W Pour cuve de 1 à 10 hl	54726

Facilite le déclenchement des fermentations malolactiques. Grâce à son système de chauffage par rayons infrarouges, l'HottyWine évite tous risques de surchauffe locale ou de faux goûts. Totalement étanche, l'HottyWine est, de plus, fabriqué avec des matières absolument neutres et inattaquables. Fonctionne en 220V. Livré avec 3 mètres de fil électrique et prise 2 pôles Phase + Neutre.

CHAUFFE MOÛT

Désignation	Référence
Chauffe moût 70 W	30418
Chauffe moût 500 W	18451

Avec tresse INOX 70 W - 220 V. S'utilise principalement dans les barriques de 200 à 250 L. En 500 W pour des contenants de 5 à 6 hl.

CANNE CHAUFFANTE

Désignation	Référence
Canne chauffante 650 W	36882
Canne chauffante 4500 W	54727

Canne chauffante vinicole, étanche pour l'immersion et entièrement réalisée en acier inoxydable. Livrée avec 5 mètres de câble électrique.

BOÎTIER DE RÉGULATION

Désignation	Référence
Boîtier de régulation 220 V	54575

Permet de programmer la température souhaitée et d'arrêter la résistance chauffante automatiquement. Avec régulateur électronique et sonde (câble de 5m).



Maîtrise des températures

DÉTECTEUR DE CO₂ pSENSE RH

Ce détecteur de CO₂ portable permet de mesurer rapidement CO₂, température et humidité relative de l'air simultanément sur l'écran.

Cet appareil, fonctionnant avec un système d'alarme, garantit ainsi de travailler en toute sécurité.

Détecteur
de CO₂

PH-MÈTRE FIVE GO

Ergonomique, avec clip d'électrode, d'utilisation intuitive, le PH-Mètre FIVE GO est un matériel adapté à toutes les situations et tous les utilisateurs.



PH-Mètre

OXYMÈTRE

En mallette avec une sonde 3 m.

Grâce au principe de mesure LDO (Luminescent Dissolved Oxygen), l'étalonnage des électrodes d'O₂ appartient au passé.

Il permet la mesure de l'oxygène dissous lors d'inertage, soutirage, micro-oxygénation, élevage...



Oxymètre

DENSIMÈTRE ÉLECTRONIQUE PORTABLE

La densité, le degré Brix et beaucoup d'autres unités sont mesurés à l'aide des calculs intégrés dans l'instrument. Les facteurs de compensation de la température corrigent la valeur mesurée à la température désirée, garantissant la précision des résultats, quelle que soit la température.

Densimètre
électroniqueARTICLES SUR COMMANDE
UNIQUEMENT !

Les prix et les fiches techniques de ces produits sont disponibles sur simple demande dans votre magasin CAPL habituel.

De nombreux appareils de mesure existent...
N'hésitez pas à nous contacter !

TEMPÉRATURE & MESURE

Appareils de mesure

RÉFRACTOMÈTRE *Pour déterminer l'état de maturité des raisins et connaître directement le degré d'alcool probable des moûts.*

Désignation	Référence
1. Réfractomètre manuel Modèle vigneron. Plage : 10-30°C	54649
2. Réfractomètre à lecture directe MASTER TAL	54613
3. Réfractomètre numérique de poche PAL WINE	39485

MUSTIMÈTRE

Désignation	Référence
Mustimètre simple	44090
4. Mustimètre avec thermomètre	44092

THERMOMÈTRE

Désignation	Référence
Thermomètre à vin cage plastique	72712
Thermomètre à vin cage bois	44102
Thermomètre digital -50/+150	44104
5. Thermomètre électronique Thermocouple avec sonde 1,50m	39486

BURETTE DE TITRATION - Schilling 15ml.

Disponible au Laboratoire UAPL à Brissac-Quincé (49)

Désignation	Référence
6. L'ensemble burette	30363
L'embout de burette	30355

LIQUOGRAPHE *Pour déterminer le point de mutage (sirop restant) des Rosés d'Anjou, Cabernets d'Anjou et liquoreux...*

Désignation	Référence
7. Liquographe	54555

AUTRES APPAREILS

Pour déterminer le degré alcoolique d'un vin terminé.

Désignation	Référence
8. Ébulliomètre LE COFFRET	44030
9. Testeur de pH malette de poche	39473
Canne à goûter	45180
Alcoomètre Vérifié en 2 points	95399

CARBODOSEUR *Conçu pour le dosage du CO2 en cave avant la mise en bouteilles.*

Désignation	Référence
10. Carbodoseur Malette PVC comprenant Burette mise à zéro automatique, éprouvette doseuse, arlenmeyer, statif, solution titrée et des réactifs.	44091





05

VINIFICATION & FILTRATION

Matériels de vinification
Produits de filtration

Matériels de vinification

POUR CUVES

Désignation	Ø mm maçon	Référence
1. Crépines Inox Tôle perforée, haute résistance. À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus clairs.	40 50	43822 36881
2. Arroseur de moûts Inox à hélice	40 50	11188 11189
3. Chapeaux chinois	40 50	11190 11191
4. Mireurs indicateur de circulation	INOX 40 50 PLASTIQUE 40	11185 11186 11187
5. Canne de remontage Par le bas, maçon de 40. Tout inox, permet de brasser les vins pour l'homogénéisation sans moyen mécanique ainsi que pour la diffusion de gaz.	Vanne à papillon	54987
6. Manchons d'aération Ce tube poreux permet l'apport d'air donc d'oxygène dans le liquide en présence sous forme de microbulles facilement solubles.	40 50	49202 49203
7. Injecteur multifonction	MF - 40	10776

POUR FÛTS

Désignation	Référence
8. Plongeur Inox Tube Inox 38 (long. 1m). Adapté pour les trous de bondes de différents diamètres.	54764
9. Ouillette Inox 10L Avec poignée et bec verseur allongé	54763
10. Bonde silicone pleine	52521
11. Transfût Chariot spécialement étudié pour le transport des barriques. Construction en acier galvanisé. Dispose d'un crochet coulissant permettant le verrouillage du fût sur le chariot. Portée de 300kg. Chariot compatible avec le rince-fût ci-dessous.	11404
11. Rince-fût Inox Avec bac de rétention d'environ 10L. Permet de rincer les barriques intégralement soit en eau perdue, soit en circuit fermé. Tête de lavage rotative en inox (360°). Fontionne à partir de 1 bar jusqu'à 15 bars. Raccord d'entrée et sortie de l'eau: 20x27	11405

AUTRES

Désignation	Référence
12. Pistolet entonneur Inox Ø 40mm	54774
13. Embout diffuseur poreux L.100mm	17788
14. Pige Cuve Inox manche 1,60m	54824
15. Preneur d'échantillon à moût	54985



POUR LES ACCESSOIRES DE CHAI, NOUS CONSULTER.

Produits de filtration

LES TERRES / DIATOMÉES

Désignation	Perméabilité en Unité Darcy	Référence
CBL / 3 En sac de 20 kg	0,025 - 0,060	54015
CBR * En sac de 25 kg	0,090 - 0,200	28324
DIF / BO En sac de 25 kg	0,90 - 1,3	54018
DIC / B En sac de 25 kg	0,80 - 1,8	54017
DIC / S En sac de 25 kg	2,4 - 4	54014
DIT / R * En sac de 25 kg	5 - 8	28323
DIT / 2R En sac de 25 kg	8 - 12	54013

FINITION ↑
↓ DÉGROSSISSEMENT

* Terres de filtration sur commande uniquement

LES PRÉCOUCHES

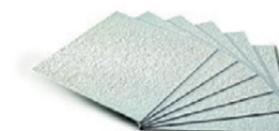
Désignation	Utilisation	Référence
CEL 15 B En sac de 25 kg	Précouche mixte blanche Perméabilité (Darcy): 1,69	54011

LES PLAQUES

Désignation	Utilisation	Référence
K 900	Sans trous Filtration dégrossissante	54083
K 700	Avec trous Sans trous Filtration dégrossissante	54082 54081
K 300	Avec trous Sans trous Filtration fine	54092 54080
K 200	Avec trous Sans trous Filtration fine	54087 54086
KS 80	Avec trous Sans trous Stérile. Réductrice de micro-organisme type "levures"	54089 54088

Vendues par paquet de 25 plaques

TARIFS DÉGRESSIFS PAR QUANTITÉ, NOUS CONSULTER.





06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Levures, Nutriments & Enzymes
Stabilisation des vins
Bentonites
SO₂ Liquide & SO₂ Gaz
Glacé carbonique



Nouveau!

OENOVEGAN MICRO Élimination des Brettanomyces

Il permet de contrôler le développement de la population de Brettanomyces. C'est une formulation spécifique à base de Chitosan (origine Aspergillus Niger).

LEVURAGE CIBLÉ:

SELECTYS L'ÉCLATANTE

Pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques, très intenses aux arômes stables dans le temps. Elle allie à la fois arômes variétaux et arômes fermentaires. Une levure qui permet une révélation optimale des arômes variétaux thiols et terpènes grâce à son pool d'activités enzymatiques. Elle développe également des arômes de fruits et de fleurs durant la fermentation alcoolique et s'adapte ainsi à une grande variété de cépages neutres ou aromatiques.

LEVULINE ARPÈGE

Levure parfaitement adaptée pour l'obtention de vins rosés (grolleau, gamay, pineau d'aunis). Production d'arômes amyliques, petits fruits rouges. Turbidité des moûts faible de 20 à 50 NTU avec température de fermentation de 13 à 15°C. Ses besoins azotés sont faibles.

SELECTYS SR

Destinée à l'élaboration de vins rosés à profil de petits fruits rouges gourmands et acidulés. Elle résiste parfaitement aux conditions difficiles (basses températures, moûts très clarifiés).



NUTRITION AZOTÉE:

VIVACTIV ARÔME

C'est un nutriment composé de dérivés de levures qui permet d'apporter aux levures une nutrition riche en acides aminés, idéale pour la production des arômes fermentaires et la révélation des arômes variétaux pendant la fermentation alcoolique. Il permet également par sa composition, de conduire la fermentation alcoolique dans de bonnes conditions et de produire des vins nets et qualitatifs.

ENZYMES POUR LES VINS ROUGES

Désignation	Application
LITTOZYM XTRACT	Formulation liquide d'enzymes pectolytiques pour vinification de vins rouges : - Améliore la libération de la couleur - Accroît le rendement en vin de goutte - Facilite la clarification et le collage des vins



LEVURES POUR LES VINS ROUGES

Désignation	Application
FERMIVIN A33 (Ex. Collection Cepage Cabernet)	Extraction de tanins fins sur vins de garde tout en développant gras et ampleur.
LEVULINE BRG	Levure pour des vins de garde. Fermente entre 18 et 35°C. Elle est à privilégier sur Cabernet Franc ou Sauvignon de macération longue. Intéressante en assemblage pour des vins destinés à faire de la barrique.
SELECTYS LA DÉLICIEUSE	Recommandée pour l'élaboration de vins rouges aromatiques sur un profil frais et fruité présentant une structure tannique moyenne. Dotée de très bonnes capacités fermentaires, elle peut être utilisée pour des vinifications traditionnelles ou technologiques.
LEVULINE LUMAI	Pour l'élaboration des vins rouges intenses et complexes. Production d'arômes variétaux. Faibles besoins en azote.

PROTECTION ET CORRECTION DES MOÛTS ET VINS

Produit	Applications & Caractéristiques
GAMME LITTOFRESH	
LITTOFRESH ORIGINE	<i>Application:</i> traitement préventif de l'oxydation des moûts blancs et rosés. Utilisable en BIO <i>Caractéristiques:</i> protéine 100% végétale (pois). Élimination des composés phénoliques oxydables responsables des phénomènes de madérisation et de perte aromatique. Non allergène.
LITTOFRESH MOST	<i>Application:</i> traitement préventif de l'oxydation des vins blancs et rosés. Réduction de l'amertume. <i>Caractéristiques:</i> à base de protéine de pois, de cellulose, de PVPP et de bentonite. Élimine les composés phénoliques oxydables et de certains faux-goûts (amertume, déviations organoleptiques) issus de vendanges de qualité ou maturité insuffisante. Non allergène. Équivalent de LITTOPUR (Ex. Œnopur).

GAMME PHYLIA

PHYLIA CYS	<i>Application:</i> préserve la fraîcheur des arômes par son pouvoir antioxydant. <i>Caractéristiques:</i> à utiliser en fermentation. Précaution d'utilisation: 15-30 g/hl.
PHYLIA EPL	<i>Application:</i> pour le collage des moûts ou des vins. Il élimine les tanins responsables de l'amertume. <i>Caractéristiques:</i> précaution d'utilisation: 5-30 g/hl.
PHYLIA EXEL	<i>Application:</i> fruit de l'association de mannoprotéines et de protéines spécifiques issus de levures. Il diminue la dureté des tannins et leurs astringences pour les vins rouges et la sensation d'acidité sur les vins blancs et rosés. Il apporte une perception plus soyeuse et enrobée de la texture des vins. <i>Caractéristiques:</i> bien déterminer la dose avec un essai. S'utilise en affinage juste avant la mise.

Nouveau!

KYLMA PURE

Nouvelle génération, de colloïdes protecteurs, très concentrée visant à **empêcher les précipitations de bitartrate de potassium** en vue de la stabilisation tartrique des vins.

Solution concentrée à **20% de polyaspartate de potassium**. Il assure la **stabilisation des vins** vis-à-vis de la précipitation tartrique de bitartrate de K.

S'utilise sur les vins blancs, rosés et rouges. Les vins doivent être stables vis-à-vis des protéines.



Pour les vins rouges, il est préférable de faire un essai en laboratoire.

Dose d'emploi: la dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur est de 5cl/hl.

Conditionnement: produit liquide en bidon de 1L, 5L et 20L.

**KYOCELL**

C'est une solution de gomme de cellulose d'origine naturelle pour la stabilisation des vins blancs et rosés vis-à-vis des précipitations de bitartrate de potassium.

Facile à l'emploi, les vins doivent être stables vis-à-vis des protéines.

FORT POUVOIR DÉPROTÉINISANT & HAUT DEGRÉ DE PURETÉ

**1. GRANUBENT**

Bentonite sodique de très haute qualité avec une bonne absorption des protéines. Faire gonfler avant utilisation.

Conditionnement: en sac de 1kg, 5kg et 20kg.

2. FERMOBENT

Bentonite à utiliser en vinification directement au débouillage (avant fermentation) sans réhydratation préalable, en la saupoudrant. Elle peut être utilisée en fermentation si réhydratation, comme le GranuBent.

Conditionnement: en sac de 20kg.

3. PERFORMA

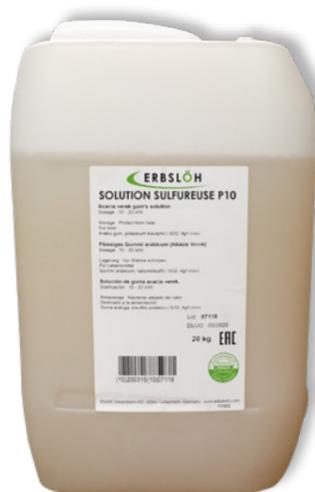
Bentonite sodique activée qui possède une **grande affinité envers les protéines instables**. Elle permet de traiter les vins finis contre les protéines tout en préservant le profil aromatique des vins. Utilisation à faibles doses: entre 5g/hl et 10g/hl.



Faire des tests et des essais de doses en laboratoire au préalable.

Conditionnement: en sac de 1kg.

SO₂ Liquide & SO₂ Gaz



SO₂ LIQUIDE

SOLUTION SULFUREUSE 10%

- Bisulfure de potassium à 100g/l.
- Sulfitage des moûts et vins.
- Bidon de 24kg.



Avec une remise quantitative sur 5, 10, 15, 20 bidons et plus.

SO₂ GAZ



RAPPEL DE SECURITE

Le transport du SO₂ GAZ (en bouteille T50, Cerise ou Kiwi) implique de prendre quelques précautions :

- Tolérance **20kg de charge maximum**, avec présence de lampes torches et extincteur dans la voiture. Au-delà de ce seuil, l'habilitation ADR est obligatoire.
- **Présence obligatoire des écrous de sécurité** pour les tubes vides ou pleins sous peine d'amende en cas de contrôle par les autorités. (amande pouvant s'élever jusqu'à 1 500,00 €).
- **Port des E.P.I obligatoire**: masque, lunettes et gants.
- Les tubes de SO₂ GAZ doivent passer des épreuves de contrôle tous les 5 ans. N'hésitez donc pas à **vérifier la date prochaine de mise à l'épreuve** sous votre bouteille T50 ou sur la collerette des Kiwis et Cerises, et à ramener votre bouteille avant la date indiquée dans votre magasin CAPL le plus proche.



POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ MARIE BAHUAU AU 06 37 41 88 68.

Glace carbonique

LA SOLUTION GLACE CARBONIQUE

Cette solution complète met en œuvre de la glace carbonique (CO₂ solide) en œnologie. La glace carbonique produite sous forme de bâtonnets à une température de -80°C permet:

- Assurer un **refroidissement de la vendange** par libération de froid intense.
- Assurer une **protection des bennes de ramassage**.
- **Remettre les lies en suspension** lors des élevages sur lies.
- **Protéger le vin** lors de stockages longs.
- **Homogénéiser une cuve**.



RAPPEL

LIVRAISON EN J+1 DANS VOTRE MAGASIN CAPL HABITUEL
Du lundi au vendredi pour toute commande passée avant 10h.

GAZ ALIMENTAIRE ALIGAL



ALIGAL 1

ALIGAL 2

ALIGAL 3

ALIGAL 12

COMPOSITION

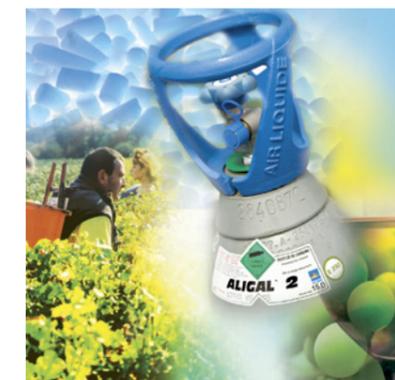
N₂

CO₂

O₂

N₂/CO₂

Disponible dans vos Magasins CAPL :
CHINON, SAINT-LAMBERT, SAUMUR et BRISSAC-QUINCÉ



Le Laboratoire UAPL propose un Kit de dégazage des vins permettant de réduire les teneurs en O₂ et en CO₂ avant les mises. S'utilise avec de l'azote.

VOTRE ŒNOLOGUE CONSEILS:

Marie BAHUAU | 06 37 41 88 68 | marie.bahuau@uapl.fr

- **FORMULE TOUT COMPRIS** Accompagnement tout au long de l'année.
- **FORFAIT HORAIRE** Visite sur simple demande.
- **Dégustation et conseils œnologiques** de la récolte à la mise en bouteille.
- Gestion de la micro oxygénation.
- Mesure de l'oxygène dissous.



07

HYGIÈNE DE CAVE

Hygiène & Protection en cave
Produits d'hygiène

HYGIÈNE DE CAVE

Accessoires & Équipements d'hygiène

ACCESSOIRES

Désignation	Référence
1. FOURCHE en polypropylène 100% alimentaire monobloc. Ne raye pas les cuves.	54728
2. CROC en polypropylène Démontable et livré avec manche ergonomique en alu. Longueur: 1,50 m.	54729
3. PELLE À RAISIN en polypropylène Pelle monobloc avec manche ergonomique, économisant la fatigue, petit godet	54741
4. BROSSE PAPILLON en polyester Multi-usages. Fibres dures extra longues. Corps très solide, angle large. Dim 70 x 200 mm.	54742
5. BALAI MIXTE en polyester Fibres dures à l'avant et souples à l'arrière. Dim 50 x 400 mm.	54743
6. MANCHE ALU Anodisé 1,50 m	24217
7. RACLETTE MONOBLOC Raclette montée en une seule pièce. Ultra hygiénique, sans aucune rétention, en caoutchouc. 50cm: intérieur cuve. 70cm : sol de cave.	Larg. 50cm 54704 Larg. 70cm 54744
8. PISTOLET DE LAVAGE Pistolet professionnel DINGA. Gaine en caoutchouc bleu. Arrêt automatique.	54646
9. DESTRUCTEUR D'INSECTES IP21 Modèle électrique, tout inox. Alimentation 230 V 50 Hz, prise avec terre, 2 tubes néon ANTI ÉCLAT 40 W avec ballast électronique. Tension de la grille d'électrocution 3700 V / 9 mA. Surface traitée au sol de 240 m2. Dimensions: 635x155x290 mm. Poids net: 6,4kg.	55660

Promo!
29,50€ HT



ÉQUIPEMENTS

Désignation	Référence
10. Boule de lavage INOX Ø 40mm	11407
11. Cône de lavage INOX Ø 40mm	11406
12. Extracteur de CO²	46080
13. Balle de mousse Ø 40mm	17893
Balle de mousse Ø 50mm	17894
Balle de mousse Ø 100mm	17899
Balle de mousse Ø 120mm	37154



EXTRACTEUR DE CO₂

- Produit haute performance
- Débit 2620 m3/heure maxi
- 3 vitesses pour sélection débit
- Produit garanti 1 an
- Livré avec 6 m. de câble - 230 V
- Poids 15kg



HYGIÈNE DE CAVE

Produits d'hygiène

Gamme **Diversey**
for a cleaner, healthier future™

L'HYGIÈNE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU VIN.

**SPECTAK G**

Détartrant et détergent liquide faiblement moussant. Lessive de soude à 50%, utilisable en eaux dures. Très efficace pour l'élimination de la plupart des salissures organiques et prévient la formation du tartre.

BRELTAK

Détartrant et détergent poudre à hautes performances pour le lavage bouteilles. Peu moussant, il est utilisable en eaux moyennes à dures. Très efficace pour éliminer les souillures tenaces et prévient la formation du tartre. Soude en poudre conditionnée en sacs de 25kg.

**SPECTAK + BOOSTER**

Pour **nettoyer et décontaminer le matériel vinicole**.



Important: préparer le mélange au dernier moment

DIVOSAN MULTIPLY

Désinfectant très puissant à base d'acide peracétique. Actif puissant sur la plupart des micro-organismes, notamment les bactéries, les levures, les moisissures et les spores. Décolorant avec des propriétés désodorisantes, il est utilisable pour le rinçage des bouteilles.



DES PRODUITS SPÉCIFIQUES POUR VOS TANGENTIELS SONT DISPONIBLES DANS VOTRE MAGASIN CAPL HABITUEL.

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ MARIE BAHUAU AU 06 37 41 88 68.



08

LABORATOIRE

Laboratoire UAPL

08 LABORATOIRE

Laboratoire UAPL

LES SERVICES DU LABORATOIRE DE L'UAPL

- Analyses œnologiques (accréditées ou non).
- Choix de paramètres à la carte ou proposition de bilans.

PROPOSITION DE BILANS ANNÉE 2019-2020

Bilans	Caractéristiques
BILAN FA	Masse volumique Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Degré alcoolique total
BILAN MUTAGE ½ secs	Masse volumique Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Degré alcoolique total Acidité volatile corrigée
BILAN FIN FA Vins secs	Masse volumique Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Acidité volatile corrigée Acidité totale pH
ANALYSE DE LOT IGP / AOP BLANC & ROSÉ	Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Acidité volatile corrigée Acidité totale Dioxyde de soufre total
ANALYSE DE LOT IGP / AOP ROUGE	Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Acidité volatile corrigée Acidité totale Acide malique Dioxyde de soufre total
BILAN MALO	Acidité volatile corrigée Acide malique



- Délivrance de certificats sanitaires.
- Location d'un kit de dégazage des vins.

POUR TOUS CONSEILS, RENSEIGNEMENTS ET DEMANDES, CONTACTEZ LE LABORATOIRE UAPL AU 02 41 91 23 15.

08 LABORATOIRE

Laboratoire UAPL



RAPPEL

DES NAVETTES SONT ORGANISÉES TOUTE L'ANNÉE AUPRÈS DES DÉPÔTS CAPL, AFIN DE RÉCUPÉRER VOS ÉCHANTILLONS:

- En période de vendanges: tous les jours dans chaque dépôt.
- En dehors des vendanges:
 - lundi, mercredi & vendredi à Saumur et Doué La Fontaine
 - mardi & jeudi à Chalonnnes, Saint-Lambert-du-Lattay, Thouarcé et Martigné
- Les échantillons sont à déposer avant 9h00 au dépôt pour déclencher la navette





09

CONTACTS

Contacts
Nos points de vente

09

CONTACTS



68 rue Louis Moron, Brissac-Quincé
49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
Tél. 02 41 91 23 15 | Fax. 02 41 91 20 38 | labo@uapl.fr



- Responsable du Laboratoire: **Irène MARILLAUD**
- Techniciennes: Stéphanie CHAPELET | Sonia LANDEMAINE | Sabine MEINEN



Z.I Du Clos Bonnet, Boulevard Jean Moulin 49400 SAUMUR
Tél. 02 41 38 93 80 | Fax. 02 41 38 69 72 | capl.vini@uapl.fr | www.capl-vini.fr

- Responsable d'Activité Vini: **Patrice SOURICE**
- Assistance commerciale: Stéphanie GRANIER

ZONE 1 Marie-Claire DHOMMÉ
Technico-commerciale
06 10 51 13 00

(44) VALLET: 02 28 21 61 31
(49) Brissac-Quincé, BRISSAC LOIRE AUBANCE: 02 41 54 23 06
(49) CHALONNES SUR LOIRE: 02 41 78 02 16
(49) Saint Lambert Du Lattay, VAL-DU-LAYON: 02 41 78 30 31

LIVRAISON: MARDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT JEUDI.

ZONE 2 Nathalie CAUTY
Technico-commerciale
06 16 11 16 77

(49) Martigné-Briand, TERRANJOU: 02 41 59 43 45
(49) Nueil Sur Layon, LYS-HAUT-LAYON: 02 41 59 55 05
(49) Doué La Fontaine, DOUÉ-EN-ANJOU: 02 41 59 16 81
(49) Thouarcé, BELLEVIGNE-EN-LAYON: 02 41 54 07 51

LIVRAISON: JEUDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT LUNDI.

ZONE 3 Sébastien LEROY
Technico-commercial
06 23 89 93 04

(37) BOURGUEIL: 02 47 97 20 02
(37) CHINON: 02 47 98 07 70
(49) SAUMUR: 02 41 50 26 37
(49) MONTREUIL-BELLAY: 02 41 83 19 80
(86) MORTON: 05 49 22 92 44

LIVRAISON: VENDREDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT MARDI.

Antonin GAUTHIER
Technico-commercial
07 85 76 17 82

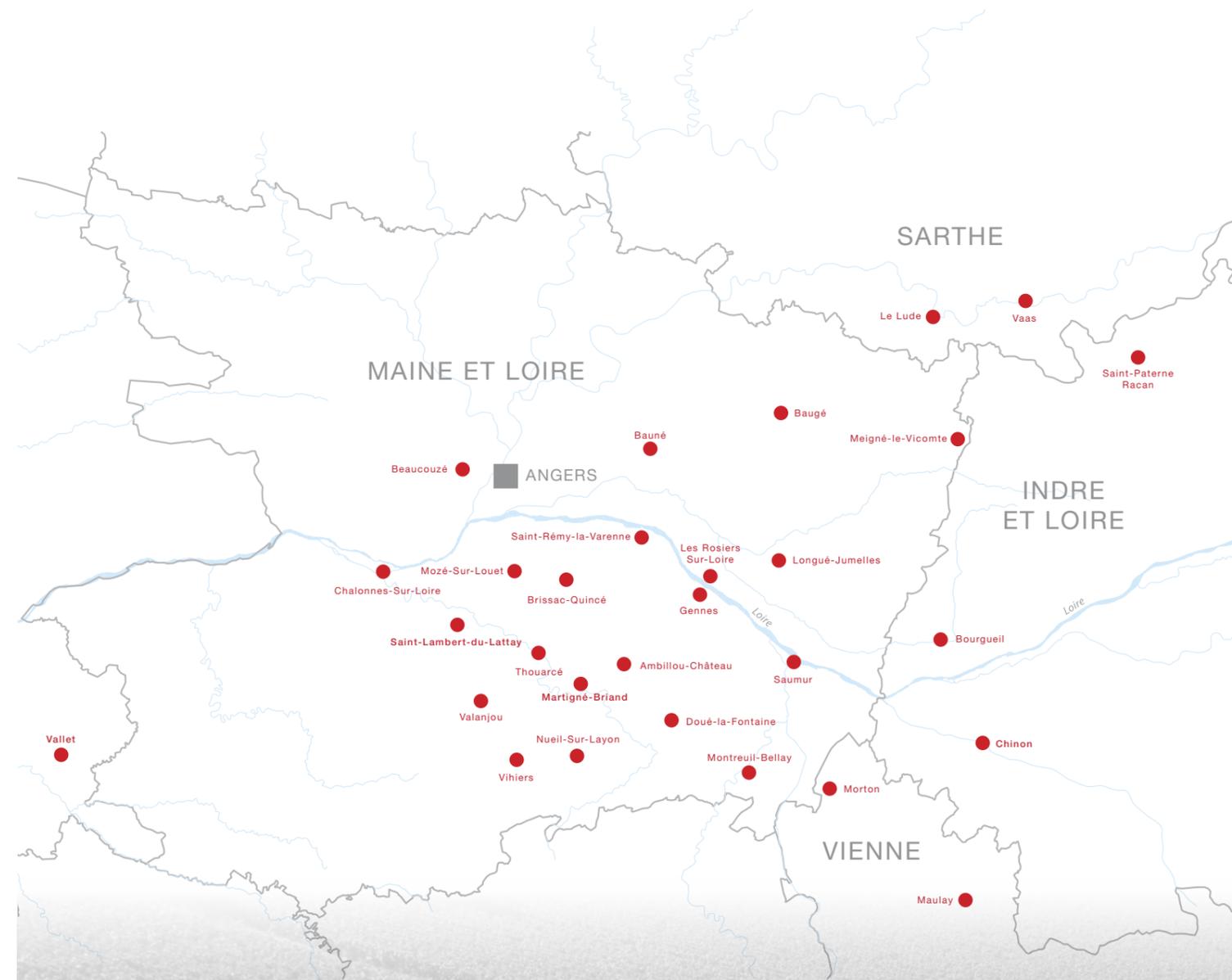
(37) BOURGUEIL: 02 47 97 20 02
(37) CHINON: 02 47 98 07 70

LIVRAISON: VENDREDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT MARDI.



09

NOS POINTS DE VENTE





 **CAPL**
Coopérative Agricole du Pays de Loire

 **UAPL**
LABORATOIRE
CENOLOGIQUE

 **CAPL Vini**
Les Coopératives de Thouarcé



Tous les papiers se trient et se recyclent

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Photos non contractuelles. Service Communication CAPL Vini_ViniGraphic' - 07/2019