



# 2020

## CATALOGUE VENDANGES

---

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





# SOMMAIRE

---

<b>01. MATÉRIELS DE VENDANGE</b>	<b>PAGE 2-5</b>
COUPE & CONTENANTS DE VENDANGE	PAGE 4
CAISSES PALOX	PAGE 5
<b>02. CUVERIE</b>	<b>PAGE 6-13</b>
CUVES POLYESTER & INOX	PAGE 8
ACCESSOIRES DE CUVE	PAGE 9
RACCORDS & VANNES	PAGE 10
RACCORDERIE & ROTORS	PAGE 11
TUYAUX & ENROULEURS	PAGE 12-13
<b>03. FÛTS</b>	<b>PAGE 14-17</b>
<b>04. TEMPÉRATURE &amp; MESURE</b>	<b>PAGE 18-23</b>
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES	PAGE 20-21
APPAREILS DE MESURE	PAGE 22
<b>05. VINIFICATION &amp; FILTRATION</b>	<b>PAGE 24-27</b>
MATÉRIELS DE VINIFICATION	PAGE 26
PRODUITS DE FILTRATION	PAGE 27
<b>06. PRODUITS CŒNOLOGIQUES</b>	<b>PAGE 28-35</b>
LEVURES, NUTRIMENTS & ENZYMES	PAGE 30-31
STABILISATION DES VINS	PAGE 32
BENTONITES	PAGE 33
SO <sub>2</sub> LIQUIDE, SO <sub>2</sub> GAZ & GLACE CARBONIQUE	PAGE 34
GAMMES PRODUITS	PAGE 35
<b>07. HYGIÈNE DE CAVE</b>	<b>PAGE 36-39</b>
ACCESSOIRES & ÉQUIPEMENTS D'HYGIÈNE	PAGE 38
PRODUITS D'HYGIÈNE	PAGE 39
<b>08. LABORATOIRE</b>	<b>PAGE 40-43</b>
<b>09. CONTACTS</b>	<b>PAGE 44-47</b>
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
<b>ÉpINETTE À VENDANGE</b> 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. <b>Seau vendange vert</b> , poignée bois, modèle renforcé	65625
Seau vendange lie de vin, poignée bois	11204
4. <b>Panier récolte avec anse verrouillable</b> Empilable pour gain de place	42300
5. <b>Portoir Charentais renforcé noir</b> 90 Litres	42322
<b>Hotte à vendange</b> Avec paire de bretelles : Référence 45063	42180

## CAISSES À VENDANGES

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

## BACS DE SOUTIRAGE

Désignation	Référence
9. <b>Bac de soutirage 40 L</b> Dans la limite des stocks disponibles Rectangulaire / 665x420x210 mm	36915
10. <b>Seau de cave 15 L</b> Alimentaire / gradué / bec verseur / blanc	42301
11. <b>Bac rond 110 L</b> Ø 80 / H : 300 mm	18035
<b>Bac rond 275 L</b> 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
<b>2 semelles</b>	48855	sur commande
<b>3 semelles</b>	72672	sur stock



## CAISSES PALOX PLEINES

Désignation	Référence	Disponibilité
<b>2 semelles</b>	72546	sur commande
<b>3 semelles</b>	72637	sur stock





02

## CUVERIE

---

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

Cuves polyester &amp; 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	726w
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 &amp; 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 &amp; 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



# 02 CUVERIE

Raccords & Vannes

## RACCORDS INOX

Désignation	Ø	Référence
1. Raccords MÂCON à LIGATURE Inox 316	40*	54778
	FEMELLE 50*	54660
	70*	54661
	40	54777

\* Fournis avec joint caoutchouc

## 2. Raccords DOUBLE INOX

\* Fournis avec joint caoutchouc

FEMELLE	40*	54664
	50*	54665
MÂLE	40	54667
	50	54669
F50/M40		54775
F40/lig.20		54772

## 3. Raccords RÉDUCTEUR INOX

## 4. Vanne boule Bronze pour garde vin

## 5. Vanne boule à bride Inox avec poignée incluse

## 6. Vanne papillon à bride Inox avec poignée incluse

Coudée 26 x 34 54708

40 54760

40 54757

54718

54719

54720

*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



# 02 CUVERIE

Raccorderie & Rotors

## ACCESSOIRES RACORDERIE

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

Il existe des empreintes de turbines Livérani et BCM disponibles en magasins.

*Promo!*

59,00€ HT

24,99€ HT

*Promo!*

62,00€ HT

47,69€ HT



# 02 CUVERIE

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

**-Promo!**

2,88€ HT  
4,18€ HT  
15,28€ HT  
3,99€ HT  
5,05€ HT

**-Promo!**

92,70€ HT  
141,50€ HT

## 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

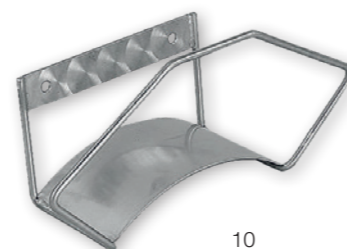
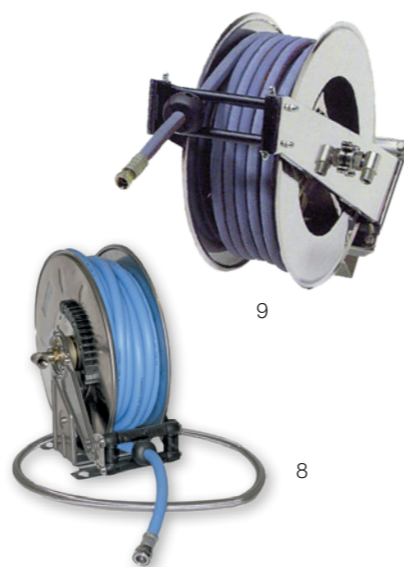
## SUPPORTS DE TUYAUX INOX

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.



# 02 CUVERIE

Tuyaux & Enrouleurs

## TUYAUX À SERTIR PLUTONE VL

- Coloris rouge ou bleu et bande blanche, intérieur blanc.
- Tuyaux flexibles en caoutchouc thermoplastique, avec spirale acier et renfort de polyester (tresse).
- Intérieur lisse facilitant un débit optimum mais aussi son nettoyage.
- Neutre de goût et sans odeur.
- Compatibles pour des alcools jusqu'à 50% de concentration.



- Température d'utilisation: de -30°C à +100°C.
- Pression de service maxi: 10 Bar à 20°C (Pression d'éclatement à 30 Bar).
- Conforme à la norme alimentaire EU 10/2011, FDA règlements (Titre 21 CFR 17.2600).

Diamètre	Couleur	Poids	Rayon courbure
DIN 38x49	Rouge	820 g/m	150 mm
DIN 38x49	Bleu	820 g/m	150 mm
DIN 50x63	Rouge	1 400 g/m	250 mm
DIN 50x63	Bleu	1 400 g/m	250 mm
DIN 70x85	Rouge	1 935 g/m	350 mm

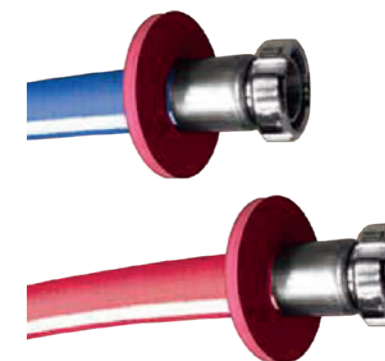


Tuyaux en couronne de 30m, puis possibilité de facturation au mètre linéaire supplémentaire. Sur commande uniquement.

## TUYAUX SERTI PLUTONE VL TOUT ÉQUIPÉ MÂCON

- Tuyaux caoutchouc Plutone VL selon les caractéristiques ci-dessus.
- Tuyaux équipés de raccords inox 316L, à sertir pas Mâcon.
- Montés avec des jupes inox 304 et rondelles de protection.

Diamètre	Raccord Mâcon	Couleur
DN 40	F/F Mâcon	Rouge ou Bleu
DN 40	M/F Mâcon	Rouge ou Bleu
DN 50	F/F Mâcon	Rouge ou Bleu
DN 50	M/F Mâcon	Rouge ou Bleu
DN 70	F/F Mâcon	Rouge
DN 70	M/F Mâcon	Rouge



Tuyaux en couronne de 30m, puis possibilité de facturation au mètre linéaire supplémentaire. Sur commande uniquement.





# 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
<b>PLAQUES Réfrigérantes Inox Miroir</b>	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
<b>HottyWine 1000 W</b> Pour cuve de 25 à 50 hl	54811
<b>HottyWine 1500 W</b> Pour cuve de 50 à 80 hl	54812
<b>HottyWine 2500 W</b> Pour cuve de plus de 80 hl	54813
<b>HottyWine 450 W</b> 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
<b>Chauffe moût 70 W</b>	30418
<b>Chauffe moût 500 W</b>	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
<b>Canne chauffante 650 W</b>	36882
<b>Canne chauffante 4500 W</b>	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
<b>Boîtier de régulation 220 V</b>	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 CO<sub>2</sub> pSENSE RH

Ce détecteur de CO<sub>2</sub> portable permet de mesurer rapidement CO<sub>2</sub>, 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 CO<sub>2</sub>

## 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'O<sub>2</sub> 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 électronique

ARTICLES 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 &amp; 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 Canne à goûter	39473
Alcoomètre Vérifié en 2 points	45180
	95399

**CARBODOSEUR** Conçu pour le dosage du CO<sub>2</sub> 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. <b>Crépines Inox</b> Tôle perforée, haute résistance. À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus clairs.	40	43822
	50	36881
2. <b>Arroseur de moûts Inox à hélice</b>	40	11188
	50	11189
3. <b>Chapeaux chinois</b>	40	11190
	50	11191
4. <b>Mireurs indicateur de circulation</b>	INOX 40	11185
	50	11186
	PLASTIQUE 40	11187
5. <b>Canne de remontage</b> 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. <b>Manchons d'aération</b> Ce tube poreux permet l'apport d'air donc d'oxygène dans le liquide en présence sous forme de microbulles facilement solubles.	40	49202
	50	49203
7. <b>Injecteur multifonction</b>	MF - 40	10776

## POUR FÛTS

Désignation	Référence
8. <b>Plongeur Inox</b> Tube Inox 38 (long. 1m). Adapté pour les trous de bondes de différents diamètres.	54764
9. <b>Ouillette Inox 10L</b> Avec poignée et bec verseur allongé	54763
10. <b>Bonde silicone pleine</b>	52521
11. <b>Transfût</b> 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. <b>Rince-fût Inox</b> 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. <b>Pistolet entonneur</b> Inox Ø 40mm	54774
13. <b>Embout diffuseur poreux</b> L.100mm	17788
14. <b>Pige Cuve</b> Inox manche 1,60m	54824
15. <b>Preneur d'échantillon à moût</b>	54985



POUR LES ACCESSOIRES DE CHAI, NOUS CONSULTER.

## Produits de filtration

## LES TERRES / DIATOMÉES

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

FINITION ↑  
↓ DÉGROSSISSEMENT

\* Terres de filtration sur commande uniquement

## LES PERLITES

Désignation	Utilisation	Référence
<b>MF 300</b> En sac de 14 kg	Filtration des vins, des moûts, des lies, sur filtres rotatif ou presse.	65630

## LES PRÉCOUCHES

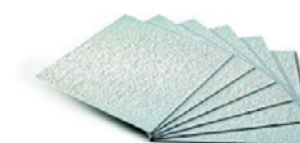
Désignation	Utilisation	Référence
<b>CEL 15 B</b> En sac de 25 kg	Précouche mixte blanche Perméabilité (Darcy): 1,69	54011

## LES PLAQUES

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

Vendues par paquet de 25 plaques

TARIFS DÉGRESSIFS PAR QUANTITÉ, NOUS CONSULTER.





06

## PRODUITS ŒNOLOGIQUES

---

Levures, Nutriments & Enzymes  
Stabilisation des vins  
Bentonites  
SO<sub>2</sub> Liquide & SO<sub>2</sub> Gaz  
Glacé carbonique  
Gammes produits





### RÉVÉLATION DES THIOLS:

#### VIVACTIV ARÔME

À mettre dans l'eau de réhydratation des levures, 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.

#### PHYLIA CYS

À mettre juste après débouillage, Phylia Cys préserve la fraîcheur des arômes par son pouvoir antioxydant.

Précaution d'utilisation: 15-30 g/hl.

#### CENOFERM X-THIOL

Destinée à l'élaboration de vins blancs et rosés aux arômes intenses et complexes. Bonne capacité à libérer les précurseurs d'arômes thiols variétaux 4MMP et 3MH.

La levure X-Thiol est dotée d'une bonne capacité fermentaire.

#### 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.



### LA LEVURE DU MUSCADET:

#### C19

Cette levure respecte et révèle les arômes variétaux tout en maintenant l'élégance et la fraîcheur aromatique Pour l'élaboration des vins blancs et rosés fruités.

### ÉLABORATION DE ROSÉS AROMATIQUES:



**Nouveau!**

#### TRENOLIN ROSÉ

**Faible extraction de couleur et bon rendement en jus.**

Enzyme de pressurage spécifique pour l'élaboration des vins rosés. Sa formulation particulière permet d'optimiser l'extraction et le drainage des jus de la vendange tout en limitant la libération de la couleur.



#### 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).



#### 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.



#### NT116 ANCHOR

Levure révélatrice de thiols, fruits exotiques, agrumes, esters. Bonne capacité fermentaire.

### PROTECTION ET CORRECTION DES MOÛTS ET VINS

Produit	Applications & Caractéristiques
<b>GAMME LITTOFRESH</b>	
<b>LITTOFRESH ORIGINE</b>	<i>Application:</i> traitement préventif de l'oxydation des moûts blancs et rosés. <b>Utilisable en Bio.</b> <i>Caractéristiques:</i> protéine 100% végétale (pois). Élimination des composés phénoliques oxydables responsables des phénomènes de madérisation et de perte aromatique. Non allergène.
<b>LITTOFRESH MOST</b>	<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. CENOPUR).
<b>GAMME PHYLIA</b>	
<b>PHYLIA EPL</b>	<i>Application:</i> pour le collage des moûts ou des vins. Il élimine les tanins responsables de l'amertume. <i>Dose d'emploi:</i> 5-30 g/hl selon la nature du vin.
<b>PHYLIA EXEL</b>	<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.

Stabilisation microbiologique et tartrique des vins

STABILISATION MICROBIOLOGIQUE:



Nouveau!

## ŒNOVEGAN MICRO Elimination 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). Utilisable en Bio. Dose d'emploi: 2-10 g/hl. Conditionnement en 100g. et 500g.

STABILISATION TARTRIQUE:



## KYLMÄ® 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 tranquilles et vins de bases (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.

**Dose d'emploi:** consulter les essais au laboratoire.  
**Conditionnement:** produit liquide en bidon de **5L et 20L**.

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ MARIE BAHUAU AU 06 37 41 88 68 ou MAUREEN PAILLET AU 06 30 92 87 60.

Bentonites

FORT POUVOIR DÉPROTÉINISANT & HAUT DEGRÉ DE PURETÉ



Nouveau!

## 1. NACALIT

**Autorisée en cahier des charges Bio et NOP.** Bentonite calco-sodique avec un bon pouvoir déprotéinant. Bonne capacité floculante et de tassement, assurant un niveau de lies très faible. Faire gonfler avant utilisation.  
**Conditionnement:** en sac de 1Kg.

## 2. GRANUBENT

**Bentonite sodique de très haute qualité** avec une bonne absorption des protéines. Faire gonfler avant utilisation.  
**Conditionnement:** en sac de 1Kg et 20Kg.

## 3. 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 la GranuBent.  
**Conditionnement:** en sac de 20Kg.

## 4. 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: de 5 à 20g/hl.



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

**Conditionnement:** en sac de 1Kg.

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ MARIE BAHUAU AU 06 37 41 88 68 ou MAUREEN PAILLET AU 06 30 92 87 60.

SO<sub>2</sub> Liquide, SO<sub>2</sub> Gaz & Glace carbonique

### SO<sub>2</sub> LIQUIDE

#### SOLUTION SULFUREUSE 10%

- Bisulfite de potassium.
- Sulfitage des moûts et vins.
- Peu d'odeur de soufre.
- Bidon de 22kg.



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

### SO<sub>2</sub> GAZ



#### RAPPEL DE SECURITE

Le transport du SO<sub>2</sub> 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. (amende pouvant s'élever jusqu'à 1 500,00 €).
- **Port des E.P.I obligatoire**: masque, lunettes et gants.
- Les tubes de SO<sub>2</sub> 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.



### LA SOLUTION GLACE CARBONIQUE

Cette solution complète met en œuvre de la glace carbonique (CO<sub>2</sub> solide) en œnologie. La glace carbonique produite sous forme de bâtonnets à une température de -80°C permet:

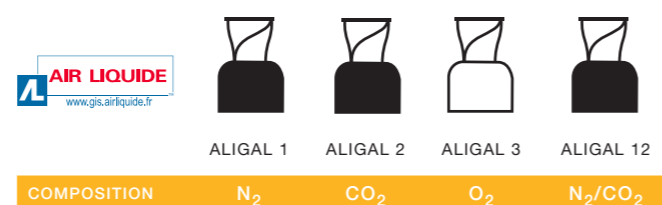
- Assurer un **refroidissement de la vendange** par libération de froid intense.
- Assurer une **protection des bennes de ramassage**.
- **Remettre les lies en suspension** lors des élevages sur lies.
- **Protéger le vin** lors de stockages longs.
- **Homogénéiser une cuve**.



#### RAPPEL

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

### GAZ ALIMENTAIRE ALIGAL



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 O<sub>2</sub> et en CO<sub>2</sub> avant les mises. S'utilise avec de l'azote.

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ MARIE BAHUAU AU 06 37 41 88 68 ou MAUREEN PAILLET AU 06 30 92 87 60.

Gammes produits

#### GAMME ENZYMES

Produits	Conditionnement	
Enzymes débouillage blancs/rosés	Trenolin Klar	liquide 100g, 1Kg
	Lysis UC	poudre 50g
	Lysis Allegro	poudre 100g
Enzymes macération blancs/rosés	Trenolin Rosé	liquide 1Kg
	Rapidase Expression Aroma	poudre 100g
Enzymes d'élevage blancs/rosés	Rapidase Batonnage	poudre 100g
	Rapidase Révélation Aroma	poudre 100g
Enzymes rouges	Lysis Couleur	poudre 100g, 1Kg
	Trenolin Xtract	liquide 1 Kg
	Lysis MPC	poudre 100g
	Lysis Impact	liquide 120mL

#### GAMME LEVURES

Produits	Conditionnement	
Levures blancs/rosés	Levuline Arpège	0,5Kg
	Anchor NT116	1Kg
	Selectys L'Éclatante	0,5Kg
	Selectys La Marquise	0,5Kg
	Selectys SR	0,5Kg
	CEnoferm X-thiol F3	0,5Kg
Levures rouges	Anchor NT50	1Kg
	Levuline BRG	0,5Kg
	Fermivin A33	0,5Kg
	Levuline Lumaï	0,5Kg
Levures reprises de FA	Fermivin Champion	0,5Kg
Levures Certifiées Bio	CEnoferm Bio	0,5Kg

#### AUTRES PRODUITS

Produits	Conditionnement
Copeaux de bois et alternatif	Se rapprocher de votre magasin CAPL habituel
Acide citrique	1Kg
Acide tartrique	5Kg
Acide ascorbique	1Kg
Bicarbonate de potassium	5Kg, 25Kg

Pour tous produits ne figurant pas sur la liste, se rapprocher de votre magasin CAPL habituel.

#### VOS ŒNOLOGUES CONSEILS:

Marie BAHUAU | 06 37 41 88 68 | marie.bahuau@uapl.fr | Secteur Anjou, Saumur  
 Maureen PAILLET | 06 30 92 87 60 | maureen.paillet@uapl.fr | Secteur Chinon, Bourgueil, Haut-Poitou & Saumur  
 Delphine MOTTEUX | 06 10 39 05 06 | delphine.motteux@uapl.fr | Secteur Muscadet



- **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 et essais collage.
- Gestion de la micro oxygénation et mesure de l'oxygène dissous.

#### GAMME COLLAGE DES MOÛTS

Produits	Conditionnement
Littofresh Most	5Kg
Littofresh Origine	1Kg
Formule 1-CF	1Kg, 5Kg

#### GAMME CHARBONS

Produits	Conditionnement
Delicarbone Grains	1Kg
Granucol GE	1Kg

#### GAMME BENTONITES

Produits	Conditionnement
GranuBent	1Kg, 20Kg
FermoBent	20Kg
NaCalit	1Kg
Performa	1Kg

#### GAMME ACTIVATEURS

Produits	Conditionnement
Activateur S	1Kg, 5Kg
Vitaferm Regul	1Kg, 5Kg
Phosphate Diammonique	5Kg
Vivactiv Arome	1Kg
Vivactiv Malo	1Kg
Extraferm	1Kg

#### GAMME PRODUITS DE LA LEVURE

Produits	Conditionnement
Phyllia Cys	1Kg
Phyllia LF	0,5Kg
Phyllia EPL	40g, 0,5Kg
Phyllia Exel	0,5Kg

#### GAMME TANINS

Produits	Conditionnement
Tanin Galalcool	1Kg
Tannivin Color	1Kg
CEnotanin VB105	0,5Kg



# 07

## HYGIÈNE DE CAVE

Hygiène & Protection en cave  
Produits d'hygiène

## HYGIÈNE DE CAVE

Accessoires &amp; Équipements d'hygiène

## ACCESSOIRES

Désignation	Référence
1. <b>FOURCHE</b> en polypropylène 100% alimentaire monobloc. Ne raye pas les cuves.	54728
2. <b>CROC</b> en polypropylène Démontable et livré avec manche ergonomique en alu. Longueur: 1,50 m.	54729
3. <b>PELLE À RAISIN</b> en polypropylène Pelle monobloc avec manche ergonomique, économisant la fatigue, petit godet	54741
4. <b>BROSSE PAPILLON</b> en polyester Multi-usages. Fibres dures extra longues. Corps très solide, angle large. Dim 70 x 200 mm.	54742
5. <b>BALAI MIXTE</b> en polyester Fibres dures à l'avant et souples à l'arrière. Dim 50 x 400 mm.	54743
6. <b>MANCHE ALU</b> Anodisé 1,50 m	24217
7. <b>RACLETTE MONOBLOC</b> 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. <b>PISTOLET DE LAVAGE</b> Pistolet professionnel DINGA. Gaine en caoutchouc bleu. Arrêt automatique.	54646
9. <b>DESTRUCTEUR D'INSECTES IP21 Modèle électrique, tout inox.</b> 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. <b>Boule de lavage INOX Ø 40mm</b>	11407
11. <b>Cône de lavage INOX Ø 40mm</b>	11406
12. <b>Extracteur de CO<sup>2</sup></b>	46080
13. <b>Balle de mousse Ø 40mm</b>	17893
<b>Balle de mousse Ø 50mm</b>	17894
<b>Balle de mousse Ø 100mm</b>	17899
<b>Balle de mousse Ø 120mm</b>	37154



**EXTRACTEUR DE CO<sub>2</sub>**

- 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 les cuves et le matériel. Prévient la formation du tartre.

**SPECTAK + BOOSTER**

Pour **nettoyer et décontaminer le matériel vinaire**. 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 ou MAUREEN PAILLET AU 06 30 92 87 60



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

Bilans	Caractéristiques
<b>BILAN FA</b>	Masse volumique Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Degré alcoolique total
<b>BILAN MUTAGE</b> ½ secs	Masse volumique Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Degré alcoolique total Acidité volatile corrigée
<b>BILAN FIN FA</b> Vins secs	Masse volumique Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Acidité volatile corrigée Acidité totale pH
<b>ANALYSE DE LOT IGP / AOP</b> BLANC & ROSÉ	Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Acidité volatile corrigée Acidité totale Dioxyde de soufre total
<b>ANALYSE DE LOT IGP / AOP</b> ROUGE	Degré alcoolique acquis Glucose-fructose Acidité volatile corrigée Acidité totale Acide malique Dioxyde de soufre total
<b>BILAN MALO</b>	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 Doué La Fontaine
  - lundi à Saumur
  - mardi & jeudi à Saint-Lambert-du-Lattay, Thouarcé et Martigné
  - jeudi à Chalonnes
- Les échantillons sont à déposer avant 9h00 au dépôt pour déclencher la navette





# 09

## CONTACTS

---

Contacts  
Nos points de vente





68 rue Louis Moron, Brissac-Quincé  
49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE  
Tél. 02 41 91 23 15 | 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](http://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.

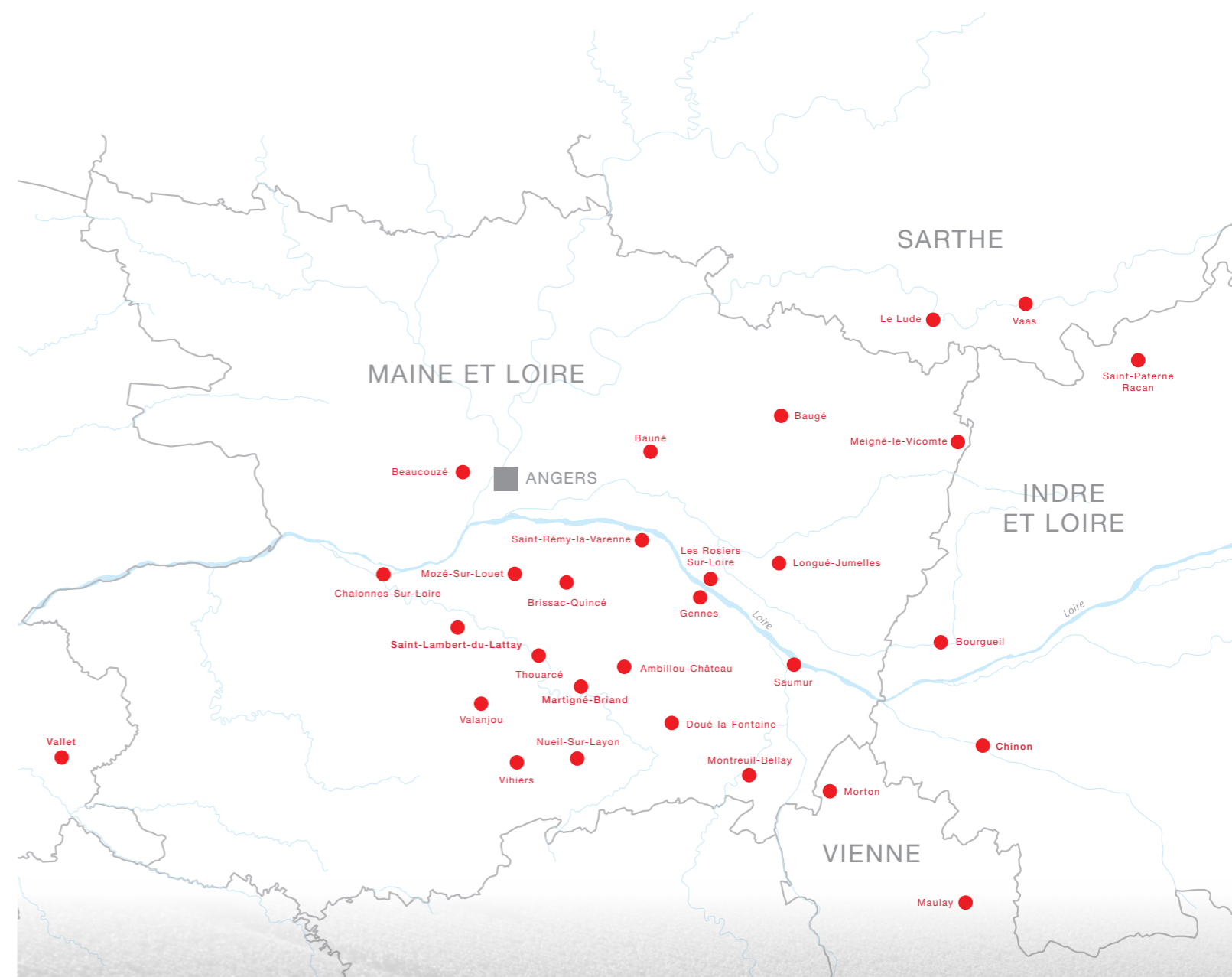


**ZONE 3 Sébastien LEROY**  
Technico-commercial  
06 23 89 93 04

(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 SAUMUR (49) & BOURGUEIL (37):  
VENDREDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT MARDI.

LIVRAISON MONTREUIL-BELLAY (49), MORTON (49) & CHINON (37):  
LUNDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT MERCREDI.





 **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' - 06/2020