2024
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 12-13

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 ŒNOLOGIQUES — PAGE 28-35

AUGMENTEZ VOS RENDEMENTS EN JUS! — PAGE 30
PROTECTION & CORRECTION DES MOÛTS — PAGE 31
LA LEVURE À TOUTE ÉPREUVE! — PAGE 32
TANINS & STABILISIATION MICROBIOLOGIQUE — PAGE 33
SO_2 LIQUIDE,SO_2 GAZ & GLACE CARBONIQUE — PAGE 34
GAMMES PRODUITS — 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

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 emboitable 50 L** Plein / 600x400x300 mm / gris & rouge	42085
Bac gerbable emboitable 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. **Seau de cave 15 L** Alimentaire / gradué / bec verseur / blanc	42301
10. 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 !

ECO-Palox®
QUALITÉ ALIMENTAIRE !

SUMOOAK
Emballages réutilisables en plastique

CAISSES PALOX AJOURÉES

Désignation	Référence	Disponibilité
2 semelles	48855	sur commande
3 semelles	72672	sur stock

CAISSES PALOX PLEINES

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

TOTALRUBBER
CIP BREWERS SUCTION
12 BAR

02

CUVERIE

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

02

CUVERIE

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 4à 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

Type Jolly EC

Type Jolly ST

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

Type RV

Type RVM

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.

02

CUVERIE

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.*

TRÉPIED DE CUVE & CHAPEAUX FLOTTANTS

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

PANIERS À VENDANGE & COLLIERS 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	54773
	250 x 500	54985
	250 x 750	41152
	320 x 500	54985
9. Anneaux de protection tuyau	40	43677
	50	43678
Colliers Pleins Inox	16-27	54972
	25-40	54973
10. Colliers Inox Taurillon	47-51	54721
	51-55	42715
	56-59	54722
	59-63	45546
11. **Colliers Inox double fil**	19	54970
	25	54971
	40	54780
	50	54783

CUVE DE TRANSPORT ALIMENTAIRE

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

1

3

2

4

5

6

7

8

9

11

10

12

02

CUVERIE

Raccords & Vannes

RACCORDS INOX

Désignation		Ø	Référence
1. **Raccords MÂCON à LIGATURE Inox 316** * Fournis avec joint caoutchouc	FEMELLE	40*	54778
		50*	54660
		70*	54661
	MÂLE	40	54777
		50	54662
		70	54663
2. Raccords DOUBLE Inox * Fournis avec joint caoutchouc	FEMELLE	40*	54664
		50*	54665
	MÂLE	40	54667
		50	54669
3. **Raccords RÉDUCTEUR Inox**	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

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
11. **Joints pour raccord à LIGATURE**	Raccord Mâcon 40	54747
	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 Néoprène	18443
18. **Turbine pompe Major 60** En EPDM	18442

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

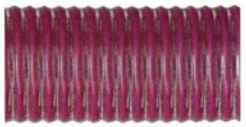
02

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

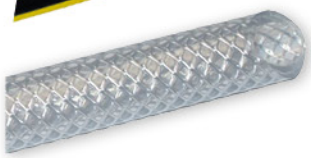


1

2

3

4



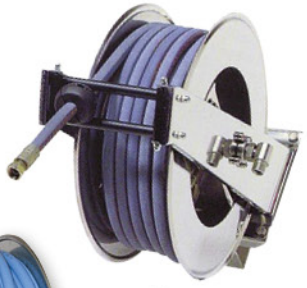
5

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 tuyaux 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



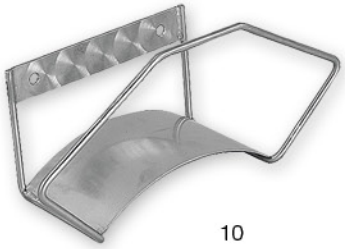
9

8

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

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



10

CUVERIE

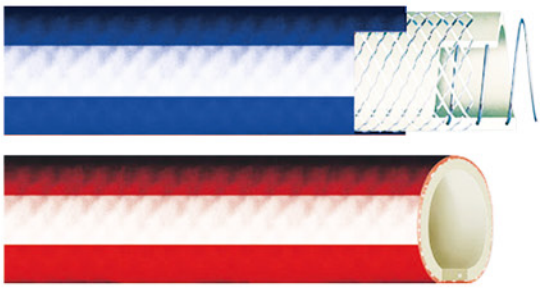
Tuyaux & Enrouleurs

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

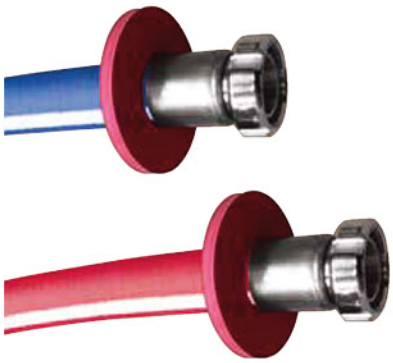


Tuyaux en couronne de 30m, puis possibilité de facturation au mètre linéaire supplémentaire.
Sur commande uniquement.

TUYAUX SERTI PLUTONE VL TOUT ÉQUIPÉ MÂCON

- Tuyaux caoutchouc Plutone VL selon les caractèristiques 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 selectionné pour vous deux tonnelleries:

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

TEMPÉRATURE & MESURE

Maîtrise des températures

LES DRAPEAUX

Désignation	Dimensions A x B mm	Référence
PLAQUES Réfrigérantes Inox Miroir	1000 x 370	11183
	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 (cable de 5m).

04

TEMPÉRATURE & MESURE

Maîtrise des températures

DÉTECTEUR DE CO_2 pSENSE RH

Ce détecteur de CO_2 portable permet de mesurer rapidement CO_2, 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_2

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_2 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 & 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 numérique de poche PAL WINE	39485

MUSTIMÈTRE

Désignation	Référence
Mustimètre simple	44090
3. Mustimètre avec thermomètre	44092

THERMOMÈTRE

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

BURETTE DE TITRATION - Schilling 15ml.

Disponible au Laboratoire UAPL à Brissac-Quincé (49)

Désignation	Référence
5. **L'ensemble burette**	30363
L'embout de burette	30355

AUTRES APPAREILS

Pour déterminer le degré alcoolique d'un vin terminé.

Désignation	Référence
6. **Testeur de pH** malette de poche	39473
Canne à goûter	45180
Alcoomètre Vérifié en 2 points	95399

CARBODOSEUR *Conçu pour le dosage du CO_2 en cave avant la mise en bouteilles.*

Désignation	Référence
7. **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

VINIFICATION & FILTRATION

Matériels de vinification

POUR CUVES

Désignation		Ø mm macon	Référence
1. **Crépines Inox** Tôle perforée, haute résistance. À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus clairs.		40	43822
		50	36881
2. Arroseur de moûts Inox à hélice		40	11188
		50	11189
3. **Chapeaux chinois**		40	11190
		50	11191
4. Mireurs indicateur de circulation	INOX	40	11185
	INOX	50	11186
	PLASTIQUE	40	11187
5. **Canne de remontage** Par le bas, macon 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	49202
		50	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.

GAMME VIVÉLYS

Suivi Micro-oxygénation
Réf. produit : 15684

Cliqueur Vanne Manuelle
Réf. produit : 32966

Bonde Anti-débordement

VINIFICATION & FILTRATION

Produits de filtration

LES TERRES / DIATOMÉES

Désignation		Perméabilité en Unité Darcy	Référence
	FINITION ↑		
CBR * En sac de 25 kg		0,090 - 0,200	28324
DIF / BO En sac de 25 kg		0,90 - 1,3	99639
DIC / B En sac de 25 kg		0,80 - 1,8	99640
DIC / S En sac de 25 kg		2,4 - 4	99642
DIT / R * En sac de 25 kg		5 - 8	99651
DIT / 2R En sac de 25 kg		8 - 12	99650
	↓ DÉGROSSISSEMENT		

* Terres de filtration sur commande uniquement

Chemviron

LES PERLITES

Désignation	Utilisation	Référence
MF 300 En sac de 14 kg	Filtration des vins, des moûts, des lies, sur filtres rotatif ou presse.	98356

minafil MINERALES Y FILLERS

LES PRÉCOUCHES

Désignation	Utilisation	Référence
CEL 15 B En sac de 25 kg	Précouche mixte blanche Perméabilité (Darcy): 1,69	99652

LES PLAQUES

Désignation		Utilisation	Référence
K 900	Sans trous	Filtration dégrossissante	99623
K 700	Avec trous	Filtration dégrossissante	99622
	Sans trous		99621
K 300	Avec trous	Filtration fine	99632
	Sans trous		99620
K 200	Avec trous	Filtration fine	99629
	Sans trous		99626
KS 80	Avec trous	Stérile. Réductrice de micro-organisme type "levures"	99631
	Sans trous		99630

PALL

Vendues par paquet de 25 plaques

TARIFS DÉGRESSIFS PAR QUANTITÉ, NOUS CONSULTER.

06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Enzymes
Protection & correction des moûts
Levure & tanins
Stabilisation microbiologique
SO_2 Liquide & SO_2 Gaz
Glace carbonique & Gaz alimentaire
Gammes produits

06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Augmentez vos rendements en jus!
Enzymes

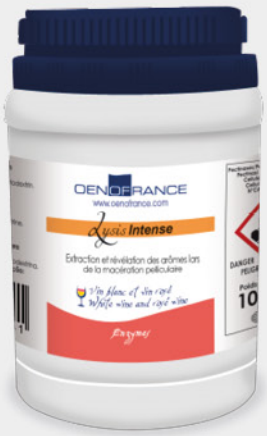
TRENOLIN ROSÉ

Dégradation de la pulpe pour libérer facilement le jus sans dégrader la pellicule: moins de couleur et moins d'astringence.

SPÉCIAL SAUVIGNON

RAPIDASE EXPRESSION AROMA *(100g)*

Enzymes de macération pré-fermentaire en poudre. Favorise la libération des précurseurs thiols et augmente le rendement en jus.



ENZYMES DU NANTAIS:

LYSIS INTENSE

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

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ VOS ŒNOLOGUES CONSEILS.

06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Protection & correction des moûts

SUR JUS EN SORTIE DE PRESSOIR:

OENOVEGAN PURE *(1kg-10kg en poudre)*

Protéines de pois pour éliminer les composés phénoliques oxydables, puis tasser les bourbes et améliorer la netteté gustative.
Utilisable en BIO.

OENOVEGAN EPL *(1kg en poudre)*

Protéines de pois et extrait protéique de levures pour éliminer l'amertume et la verdeur des vendanges hétérogènes, tasser les bourbes et affiner les jus.

LITTOFRESH MOST

Application: traitement préventif de l'oxydation des vins blancs et rosés. Réduction de l'amertume. Caractéristiques: 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 hétérogènes, efficace sur les fins de presses de blanc et de rosé.
Non allergène. Équivalent de LITTOPUR (Ex. Œnopur).

SUR JUS APRÉS DÉBOURBAGE:

PHYLIA CYS

Extrait protéique de levures. Riche en glutathion, préserve la fraîcheur aromatique et protège de l'oxydation.

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ VOS ŒNOLOGUES CONSEILS.

06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

La levure à toute épreuve!

Nouveau !

ITALICA CR1 en 500g

Levure (ex: bayanus) très performante qui garantit un rapide départ en fermentation et une fermentation complète même en condition difficiles. Très fructophile.

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 LUMAÏ

Levure pour rouges de Loire, révèle des notes florales (violettes) et fruits noirs, masque les arômes végétaux (poivron). Levure utilisée aussi pour les blancs et rosés avec une propriété démaliquante recherchée pour des vendanges hétérogènes.

SELECTYS LA MARQUISE

Levure pour melon de Bourgogne, chenin (vin de base, blanc sec et liquoreux). Bonne résistance à l'alcool et aux conditions difficiles.

OENOFERM BIO (500g)

Levure certifiée BIO UE et NOP favorisant l'expression du cépage et du terroir. Bonne tolérance à l'alcool.

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ VOS ŒNOLOGUES CONSEILS.

06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Notre gamme de tanins

TANINS VB 105 *(500g)*

Tanins de chêne, pour la structure des vins blancs et rouges. À utiliser en élevage.

TANINS NOIX GALLE *(1kg)*

Protection contre l'oxydation sur vendanges blancs et rosés.

TANINS SR *(1kg)*

Stabilisation de la couleur pour les rouges en macération. Indispensable en année de faible maturité. Action inhibitrice de la laccase sur vendanges altérées.

TANINS COLOR *(1kg)*

Pour les thermovinifications, stabilisation de la couleur. S'utilise sur l'écoulage.

Stabilisation microbiologique

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 Aspergilus Niger). Utilisable en Bio.
Dose d'emploi: 2-10 g/hl. Conditionnement en 100g. et 500g.

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ VOS ŒNOLOGUES CONSEILS.

06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

SO_2 Liquide, SO_2 Gaz & Glace carbonique

SO_2 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_2 GAZ

RAPPEL DE SECURITE

Le transport du SO_2 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 SO_2 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_2 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

AIR LIQUIDE
www.gis.airliquide.fr

	ALIGAL 1	ALIGAL 2	ALIGAL 3	ALIGAL 12
COMPOSITION	N_2	CO_2	O_2	N_2/CO_2

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_2 et en CO_2 avant les mises. S'utilise avec de l'azote.

POUR TOUS CONSEILS, CONTACTEZ VOS ŒNOLOGUES CONSEILS.

06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Gammes produits

GAMME ENZYMES

	Produits	Conditionnement
Enzymes débourbage 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

Levures blancs/rosés	Levuline Arpège	0,5Kg
	Anchor NT116	1Kg
	Selectys L'Éclatante	0,5Kg
	Selectys La Marquise	0,5Kg
	Selectys SR	0,5Kg
	Œnoferm X-thiol F3	0,5Kg
Levures rouges	Anchor NT50	1Kg
	Levuline BRG	0,5Kg
	Fermivin A33	0,5Kg
	Selectys La Délicieuse	0,5Kg
Levures mixtes	Levuline Lumaï	0,5Kg
Levures reprises de FA	Fermivin Champion	0,5Kg
Levures Certifiée Bio	Œnoferm Bio	0,5Kg
Levures performantes	Italica	0,5Kg

AUTRES PRODUITS

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.

GAMME COLLAGE DES MOÛTS

Littofresh Most	5Kg
Oenovegan	1Kg, 10Kg
Formule 1-CF	1Kg, 5Kg
Oenovegan EPL	1Kg

GAMME CHARBONS

Delicarbone Grains	1Kg
Granucol GE	1Kg

GAMME BENTONITES

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

GAMME ACTIVATEURS

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

GAMME PRODUITS DE LA LEVURE

Phylia Cys	1Kg
Phylia LF	0,5Kg
Phylia EPL	0,5Kg
Phylia Exel	0,5Kg

GAMME TANINS

Tanin Galalcool	1Kg
Tannivin Color	1Kg
Œnotanin VB105	0,5Kg
Tanivin SR	1Kg

STABILISATION

Oenovegan micro	100g, 500g
Kylma pure	1L, 5L
Kyocell	5L, 20L

VOS ŒNOLOGUES CONSEILS:

Delphine GRAPINET | 06 30 77 40 42 | d.grapinet@svpe.fr | *Muscadet*
Mickaël JACQUOT | 07 55 66 20 68 | mickael.jacquot@uapl.fr | *Anjou et Saumur et Saint-Nicolas-de-Bourgueil et Bourgueil*
Maureen PAILLET | 06 30 92 87 60 | maureen.paillet@uapl.fr | *Chinon, Haut-Poitou, Deux-Sèvres (Anjou)*
Mélanie POUPART | 06 83 94 28 59 | melanie.poupart@alcocerportevin.fr
Camille LEFEVRE | 06 79 72 89 62 | c.lefevre@svpe.fr | *Muscadet*

- FORMULE TOUT COMPRIS Accompagnement tout au long de l'année.
- FORFAIT HORAIRES 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.

10B

07

HYGIÈNE DE CAVE

Hygiène & Protection en cave
Produits d'hygiène

07

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. Longeur: 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 hygiènique, sans aucune rétention, en caoutchouc. 50cm: intérieur cuve. 70cm : sol de cave.	**Larg. 50cm** **Larg. 70cm**	54704 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

ÉQUIPEMENTS

Désignation	Référence
10. **Boule de lavage INOX Ø 40mm**	11407
11. **Cône de lavage INOX Ø 40mm**	11406
12. **Extracteur de CO^2**	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 CO_2

- 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

07

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.

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
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

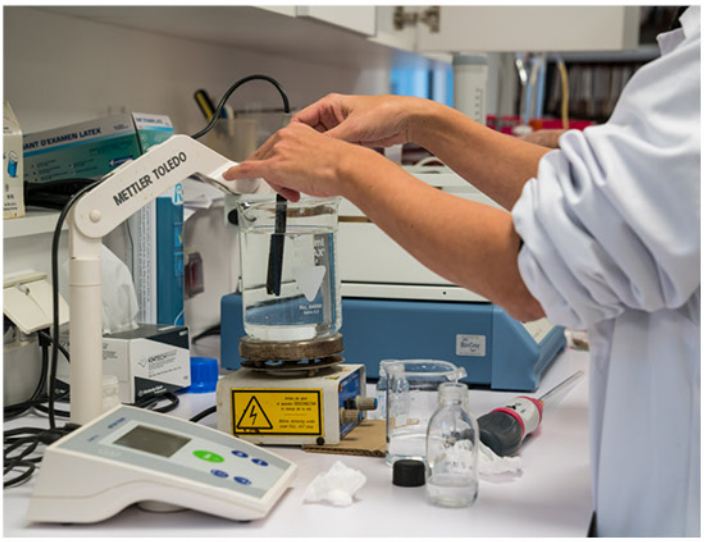
LABORATOIRE

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 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

09

CONTACTS

UAPL LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE

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

CAPL Vini
Les Coopératives de Thouarcé

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: **Sébastien LEROY**
- Assistance commerciale: Stéphanie GRANIER / Charlène BAILHACHE

ZONE 1 **Antoine PERRIN**
Technico-commercial
06 79 89 65 92

(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
(49) MOZE SUR LOUET: 02 41 45 71 44
LIVRAISON: MARDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT JEUDI.

ZONE 2 **Xavier SAUVAGE**
Technico-commercial
06 10 51 13 00

(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
(49) MONTREUIL-BELLAY: 02 41 83 19 80
LIVRAISON: JEUDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT LUNDI.

ZONE 3 **Sébastien LEROY**
Responsable d'activité
06 23 89 93 04

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

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.

ZONE 4 **Vincent SAUVÊTRE**
Adjoint responsable d'activité
07 85 76 17 82

(37) CHINON: 02 47 98 07 70
LIVRAISON: LUNDI POUR PRISE DE COMMANDE AVANT JEUDI.

ZONE 5 **Abel CHATAIGNER**
Alternant Technico-commercial
06 80 16 33 41

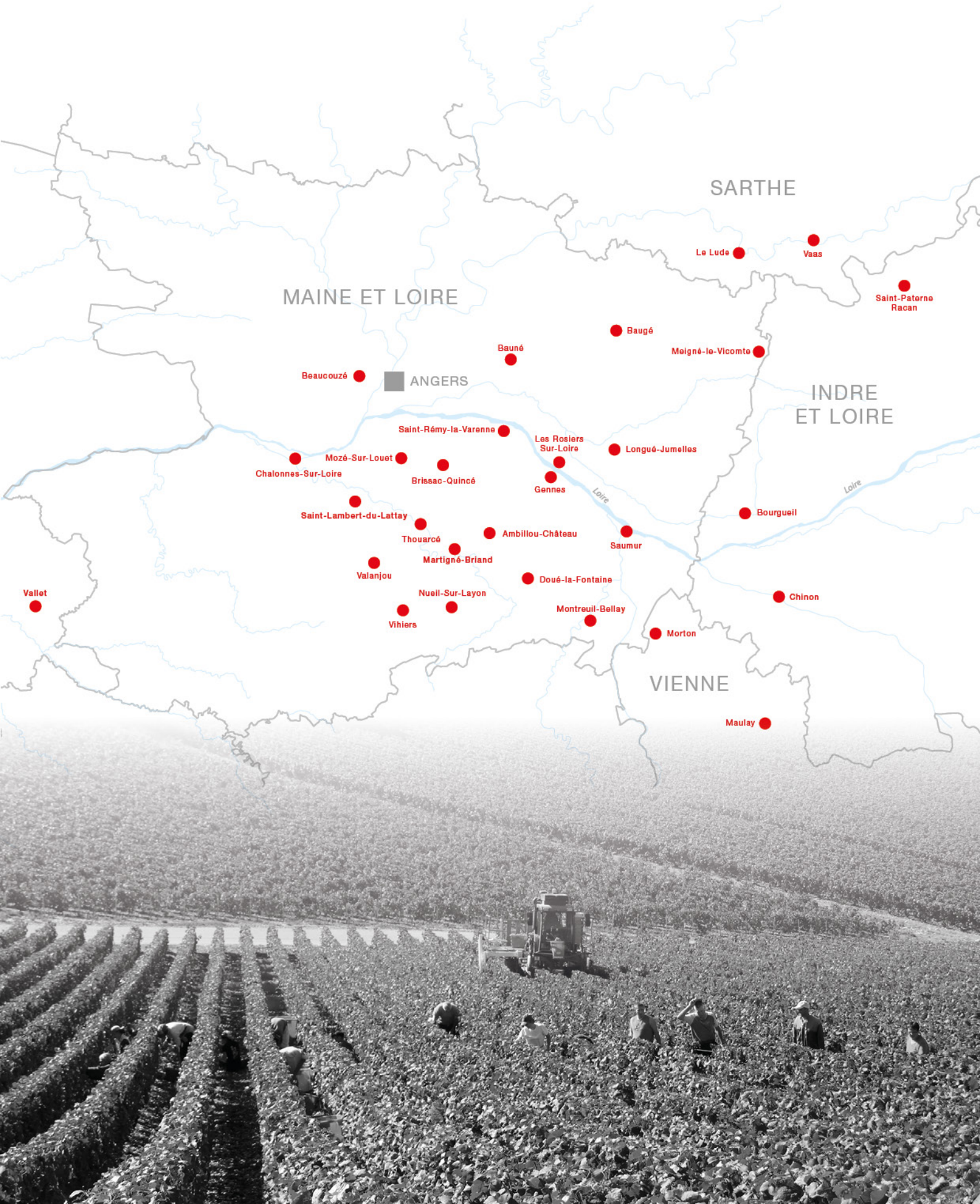
TOUS SECTEURS
(SPÉCIALISÉ SUR LES BIÈRES, SPIRITUEUX ET JUS)

ZONE 6 **Camille LEFEVRE**
Technico-commerciale / Oenologue
06 79 72 89 62

(44) VALLET: 02 28 21 61 31

09

NOS POINTS DE VENTE



CAPL
Coopérative Agricole du Pays de Loire

UAPL
LABORATOIRE
ŒNOLOGIQUE

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' - 07/2024