



2025 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 & STABILISATION 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 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. 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 !

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







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 4 à 100 hl	de 8 à 300 hl
<i>Sur commande</i>	<i>Sur commande</i>
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	<i>Nous consulter.</i>

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

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	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
	47-51	54721
10. Colliers Inox Taurillon	51-55	42715
	56-59	54722
	59-63	45546
	19	54970
	25	54971
11. Colliers Inox double fil	40	54780
	50	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

40* 54778

FEMELLE 50* 54660

**1. Raccords
MÂCON à
LIGATURE
Inox 316**

* Fournis
avec joint caoutchouc

70* 54661

40 54777

MÂLE 50 54662

70 54663

**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**

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
	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 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

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

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.



1



2



3



4



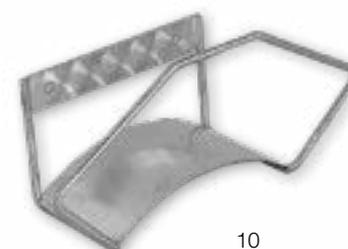
5



9



8



10

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

Barrisques chêne

La CAPL a sélectionné 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.



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

04

TEMPÉRATURE & 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).



TEMPÉRATURE & MESURE

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 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 !**

04

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. Plaque: 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 CO₂ 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
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
	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

GAMME
VIVÉLYSSuivi Micro-
oxygénation
Réf. produit : 15684Cliqueur
Vanne Manuelle
Réf. produit : 32966Bonde
Anti-débordement

POUR LES ACCESSOIRES DE CHAI, NOUS CONSULTER.

VINIFICATION & FILTRATION

Produits de filtration

LES TERRES / DIATOMÉES

Désignation	Perméabilité en Unité Darcy	Référence
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

↑ FINITION
↓ DÉGROSSISSEMENT

* Terres de filtration sur commande uniquement



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



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



Vendues par paquet de 25 plaques

TARIFS DÉGRESSIFS PAR QUANTITÉ, NOUS CONSULTER.





06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Enzymes

Protection & correction des goûts

Levure & tanins

Stabilisation microbiologique

SO₂ Liquide & SO₂ Gaz

Glace carbonique & Gaz alimentaire

Gammes produits

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'élégance 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 goûts

SUR JUS EN SORTIE DE PRESOIR:



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.

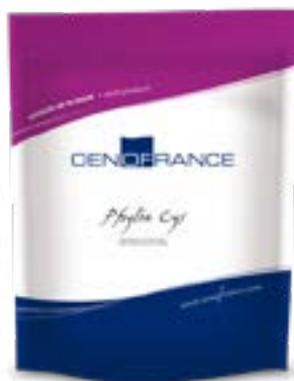
LITTOFRESH MOST

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 APRÈS DÉBOURBAGE:



PHYLIA CYS

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

POUR TOUTS CONSEILS, CONTACTEZ VOS ŒNOLOGUES CONSEILS.

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 (violette) 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.

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 *Aspergillus Niger*). **Utilisable en Bio.**

Dose d'emploi: 2-10 g/hl. Conditionnement en 100g. et 500g.

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

SO₂ Liquide, SO₂ Gaz & Glace carbonique



SO₂ 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.

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. (amende 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.



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

 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 O₂ et en CO₂ avant les mises. S'utilise avec de l'azote.

06

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

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		
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 Lumai	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		<small>Se rapprocher de votre magasin CAPL habituel</small>
Acide citrique	1Kg	
Acide tartrique	5Kg	
Acide ascorbique	1Kg	
Bicarbonate de potassium	5Kg, 25Kg	
GAMME COLLAGE DES MOÛTS		
Littofresh Most		5Kg
Oenovegan		1Kg, 10Kg
Formule 1-CF		1Kg, 5Kg
Oenovegan EPL		1Kg
GAMME CHARBONS		
Delicarbonate Grains		1Kg
Granucol GE		1Kg
GAMME BENTONITES		
GranuBent		1Kg, 20Kg
FermoBent		20Kg
NaCalit		1Kg
Performa		1Kg
GAMME ACTIVEURS		
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

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

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.





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 Larg. 50cm Raclette montée en une seule pièce. Ultra hygiénique, sans aucune rétention, en caoutchouc. 50cm: intérieur cuve. 70cm : sol de cave.	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 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



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.

Détartrant et détergent poudre à hautes performances pour les cuves et le matériel. Prévient la formation du tartre.

BRELTAK



SPECTAK + BOOSTER

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



Important: préparer le mélange au dernier moment

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.

DIVOSAN MULTIPLY



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





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.



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

CONTACTS



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

- 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 SAUVÈTRE**
**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)

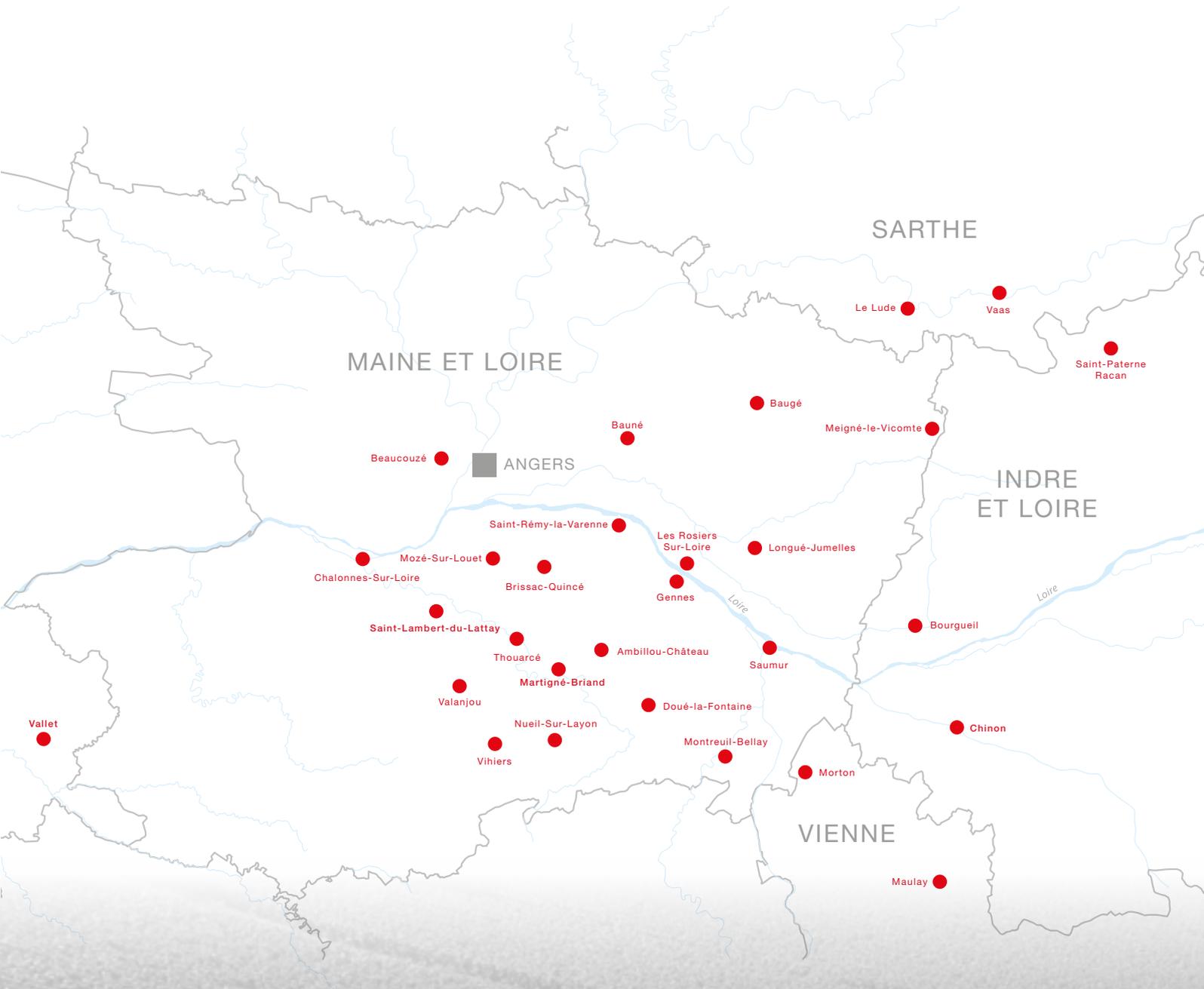


ZONE 6 **Camille LEFEVRE**
Technico-commerciale / Oenologue
06 79 72 89 62

(44) VALLET: 02 28 21 61 31



NOS POINTS DE VENTE









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