



PRIX DÉGRESSIFS

PROMO



BASTE PLASTIQUE NOIRE

75 L.
Code 34724

10,88 € HT
au lieu de 11,84 €

COUVERCLE POUBELLE

compatible.
Code 178095

4,01 € HT
au lieu de 4,31 €



SEAU VENDANGE NOIR

15 L.
Code 108114

2,47 € HT
au lieu de 2,56 €



CAISSE DE RÉCOLTE

34 L.
Code 33642

6,95 € HT
au lieu de 7,32 €



ÉPINETTE EN PLASTIQUE ROUGE COURTE

Longueur : 175 mm.
Code 3086

2,53 € HT
au lieu de 2,93 €



Offre d'été

SOLUTION SO₂ 10 %



Tarifs dégressifs
selon quantités

HYGIÈNE - 10 %

DIVOSAN MULTIPLY VT53
Bidon de 21,8 kg
Désinfectant oxydant



BIO PROTECTION - 10 % BIO ACIDIFICATION

- IOC GAIA
- ZYMAFLORE® KHIO^{MP}
- LEVEL² INITIA
- ZYMAFLORE EGIDE
- ZYMAFLORE OMEGA
- EXCELLENCE X-FRESH
- LEVEL2 LAKTIA

BOIS DE VINIFICATION - 10 %

-  COPEAUX CHERRYSPICE
Fruits noirs & épicé
-  COPEAUX DARK ALMOND
Nuances grillées (amande, café)
& chocolat noir
-  COPEAUX SWEET VANILLA
Vanillé & marshmallow

-10 % : remise minimum sur tarif magasin



Retrouvez nos offres en magasins Point Vert - EVV ou auprès de vos œnologues



AUDIT HYGIÈNE

Pour l'achat d'un audit hygiène, bénéficiez de -5 % sur la gamme hygiène, toute l'année.



LOCATION MATÉRIEL

Optez pour de la location de matériels pour :



- l'application des gaz
- le remplissage
- le pompage
- le soutirage

Retrouvez tous
nos conseils techniques
pour réussir
l'application des gaz
en œnologie



SOLUTIONS PRODUITS ŒNOLOGIQUES ET MATÉRIELS DE CHAI

Retrouvez les produits œnologiques et matériels de chai **les plus performants**. Ils sont sélectionnés conjointement avec nos œnologues-conseil pour vous garantir une intégrité totale de notre offre avec le meilleur rapport qualité/prix.



ANALYSES ŒNOLOGIQUES

Capitalisez sur le suivi et le contrôle qualité pour toutes les étapes de l'élaboration du vin, du raisin à la bouteille. Notre laboratoire œnologique est à votre service pour réaliser vos analyses (courantes, officielles ou spécifiques, telles que les analyses microbiologiques).



CONSEIL ŒNOLOGIQUE

Pilotez avec nos œnologues la maturité de vos raisins et dates de vos vendanges, les étapes de vinification, d'élevage et de préparation des vins à la mise pour vous garantir la qualité correspondant à votre projet, aux exigences des cahiers des charges des appellations et aux souhaits de vos acheteurs.



AUDITS ŒNOLOGIQUES

- **Audit hygiène** : dans un contexte de réduction des doses de soufre (voire d'arrêt du soufre) et afin de limiter les risques de Brettanomyces, validez vos bonnes pratiques en termes d'hygiène.
- **Audit oxygène** : contrôlez vos process et conservez la qualité de vos vins.



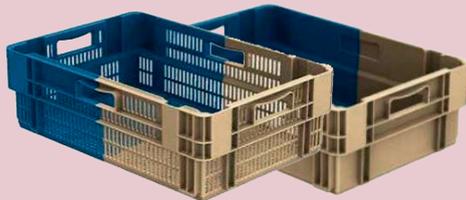
10 ŒNOLOGUES
CONSEIL



1 LABORATOIRE
D'ANALYSES
ŒNOLOGIQUES

PRÉPARER LES VENDANGES

CAISSES DE RÉCOLTE 34L EMPILABLES, PLEINES OU AJOURÉES BICOLORES



AJOURÉE

Code 169105

9,29 € HT

PLEINE

Code 169107

11,88 € HT

Demandez conseil à votre magasin



BASTE PLASTIQUE BLANCHE

75 L.
Code 119106

21,23 € HT

BASTE PLASTIQUE NOIRE

Ses poignées renforcées robustes en font une base solide et pratique pour les vendanges.

80 L.
Code 57719

13,50 € HT



PORTE CAISSE

34L
Code 179068

289,98 € HT



PANIER PLASTIQUE AVEC ANSE

Code 108859

8,67 € HT



PENSEZ À NOTRE OFFRE GLACE CARBONIQUE EN STICK

Service de livraison quotidien sur l'ensemble de nos sites et sur demande en livraison directe propriété

Format : mini 40 kg.



HOTTE À VENDANGE

Code 55876

BRETELLES COTON

Code 55010



BRETELLES ERGONOMIQUES

Souples, confortables, résistantes et lavables, elles s'adaptent sur toutes les fixations.
Code 168924



SAVON ANTI TANIN

1L
Code 174163



ÉPINETTE EN PLASTIQUE ROUGE LONGUE

Longueur : 190 mm.
Code 3084



ÉPINETTE EN PLASTIQUE BI-MATIÈRE À BOUT POINTU

Cette épinette bi-matière apporte un réel confort d'utilisation. Longueur : 180 mm.
Code 54985



STOCKER AU CHAI



GARDE VIN À FOND PLAT

Ce garde-vin en acier inoxydable AISI 304 et AISI 316 garantit le meilleur rendement en terme de résistance contre la corrosion. Il est livré avec son kit chapeau flottant.
330 L Code 113719
530 L Code 113718
1000 L Code 113716



GARDE VIN AVEC PIEDS

2000 L
Code 113717

SOCLE INOX POUR GARDE VIN À FOND PLAT

330 L Code 113722
530 L Code 113720
1000 L Code 108356



NOUVEAUTÉ

CUVE OVOÏD®

Gamme de cuves d'élevage conçues pour optimiser la micro-oxygénation des vins et le brassage naturel des lies fines. Existe en deux formats et se décline en 2 perméabilités : SOFT et POWER



OVOÏD® SOFT

avec un apport en oxygène de 11 à 13mg/L/an équivalent à celui de barriques de 4 à 5 vins.

OVOÏD 14,5 BLC Soft
Code 182127

OVOÏD 14,5 GREY Soft
Code 182123

OVOÏD 11,25 BLC Soft
Code 182122

OVOÏD 11,25 GREY Soft
Code 182118

OVOÏD® POWER

avec un apport en oxygène de 15 à 17mg/L/an équivalent à celui de barriques de 1 à 2 vins.

OVOÏD 14,5 BLC Power
Code 182126

OVOÏD 14,5 GREY Power
Code 182124

OVOÏD 11,25 BLC Power
Code 182125

OVOÏD 11,25 GREY Power
Code 182119



CONTENEUR VINICOLE SUR PALETTE ENCASTRABLE

Ce conteneur est le garant d'une logistique sûre. Il est utilisable pour le transport de moyens de remplissage liquides non classés en tant que matières dangereuses.
1000 L - Ø Vanne 50 mm
Code 59980

POMPE À AIR AVEC VOLANT

Pompe à air standard pour tous les types de garde vin.
Code 59984



CHAMBRE À AIR DOUBLE LÈVRE

Ø 100 cm
Code 143650

Tailles disponibles en Ø de 50 à 200 cm.



TRAPPES ET BONDES

BONDE COMPLÈTE

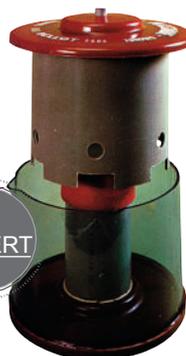
4,5 L - Ø 34 cm
Capacité maxi des cuves : 180 hL.
Code 110560

16 L - Ø 42 cm
Capacité maxi des cuves : 300 hL.
Code 115003



BONDE ASEPTIQUE

Cette bonde permet de limiter le contact avec l'air sous atmosphère de SO₂. Capacité maximum des cuves : 400 hL
Code 56529



DESSUS DE TRAPPE

Dessus PVC. Joint EPDM mousse.
Ø 50 cm Ø 60 cm
Code 56497 Code 56502



ROBINETTERIE ET RACCORDS



**RACCORD DOUBLE
MÂLE INOX 316
MÂÇON Ø 40**

Code 34099

Existe aussi en Ø 50



**RACCORD FEMELLE
INOX 316 MÂÇON Ø 40**

Code 34100

Existe aussi en Ø 50



**RÉDUCTION
INOX 316 MÂÇON**

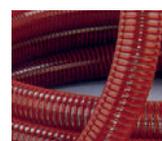
Mâle Ø 40 / Femelle Ø 50
Code 34104



**RACCORD MÂLE INOX 316
MÂÇON Ø 40**

Code 34101

Existe aussi en Ø 50



**TUYAU
SPIRALES
ROUGE**

Longueur : 25 m
Ø 40 mm
Code 38943



**TUYAU
SPIRALES
EN ACIER**

Ce tuyau est très résistant : spirales en acier antichoc. Longueur : 25 m Ø 40 mm
Code 56552



**VANNE À BOULE
INOX Ø 40**

Base carré 100x100
Code 168925



**PROTECTION PLASTIQUE
POUR ÉCROU MÂÇON Ø 40**

Code 163666

Existe aussi en Ø 50

Longueur : 25 m
Ø 50 mm
Code 33473

Longueur : 25 m
Ø 50 mm
Code 56553



**VANNE PAPILLON
INOX Ø 50**

Base carrée 100x100
Code 168929

Existe aussi en Ø 40



**ROBINET DÉGUSTATEUR
DÉMONTABLE**

Inox 316
Code 168931

Longueur : 25 m
Ø 120 mm
Code : 56551

**ROBINET
PASSE PAROI**

Code 174186



GÉRER L'APPLICATION DES GAZ



CARBODOSEUR

Cette méthode est la plus simple et la plus adaptée au contrôle chai du CO₂ dissous. Elle s'effectue à l'aide d'une éprouvette bouchée, préalablement remplie de l'échantillon à doser, qui une fois agitée laisse s'échapper un certain volume d'échantillon, en relation avec la teneur en CO₂.
Code 60068

vendu seul

**DÉTENDEUR
DÉBILITRE AZOTE
& CO₂ 0-100L**

Code 168946

vendu seul



**DETENDEUR
DEBILITRE GAZ
NEUTRE 0-38L**

Code 176510

vendu seul

NEW



**INJECTEUR
SIMPLE Ø 50**

Code 70202

vendu seul

**INJECTEUR
SIMPLE Ø 40**

Code 177651

vendu seul

NEW



**TROMBLON
POUR NEIGE
CARBONIQUE**

Ø 40 mm.
Code 163660



**FLEXIBLE
TRESSÉ EN INOX
POUR TROMBLON**

Longueur 5 m.
Code 54987

Existe aussi en 10 m



**CANNE DE
REMONTAGE**

Code 56721



Bonne idée

**LE PACK
MALIN !**

DÉTENDEUR/ DÉBILITRE
0-100 L + CARBODOSEUR
+ INJECTEUR SIMPLE
+ TUBE POREUX
(code 169109)

459,39 € HT

au lieu de 569,33 € HT

ÉQUIPER SON CHAI AU QUOTIDIEN



DÉSINSECTISEUR

En acier laqué.
Pour 120m².
Code 163656

En inox.
Pour 200m².
Code 163657



BALADEUSE 24V POUR CUVE

Code 59955



MUSTIMÈTRE SANS THERMOMÈTRE

Longueur : 270 mm
Code 3213

Existe avec thermomètre intégré

CROC AVEC MANCHE

Polypropylène & fibre de verre.
1800 x 220 x 255 mm.
Code 59971



BALADEUSE ÉTANCHE SANS FIL POUR CUVE

Lampe LED robuste avec socle. Equipée d'un crochet.
4h d'autonomie.
Code 163662



BROC

500 ml
Code 163663

2 L - Code 163665

5L - Code 77477



GRAISSE ALIMENTAIRE AÉROSOL

520 ml
Code 168934



BOMBE DÉCOLLE ÉTIQUETTES

520 ml
183454

BAC ROND DE SOUTIRAGE

Hauteur : 35 cm.
Contenance : 300 L
Code 119107

Existe aussi en 150 L



GRAISSE ALIMENTAIRE

400 gr
Code 56768



DÉTECTEUR DE CO₂ GASMAN

Le mesureur
Code 165044

Le chargeur
Code 165043



MATÉRIEL DE DÉGUSTATION



STOP GOUTTE X4

Code 168948

PANIER DÉGUSTATION

6 bouteilles 75 cl
Code 168849



CRACHOIR ACRYLIQUE NOIR

Code 55018

HYGIÈNE DU CHAI



Une bonne intégration des produits dans un process respectant les étapes de nettoyage et désinfection favorisera l'hygiène du chai. L'efficacité des produits dépend autant du produit que de sa dose, son mode de contact et d'application. N'hésitez pas à consulter notre Essentiel HYGIÈNE disponible en magasin.



Estelle DESSUP,
Œnologue-Conseil



DIVOFLOW 50
Détergent alcalin pour le détartrage vinaire
Bidon 29,80 kg
Code 144113

87,50 € HT
au lieu de 95,05 €



DIVOSAN OMEGA HP
Bidon 24,80 kg
Code 144117

100,38 € HT
au lieu de 109,03 €



DIVOSAN MULTIPLY
Désinfectant
Bidon 21,80 kg
Code 157233

94,18 € HT
au lieu de 100,67 €



HD PLUSFOAM
Alcalin, non chloré.
Produit moussant
Bidon 28 kg
Code 144121

100,25 € HT
au lieu de 108,90 €



DIVOSAN HS 35
Homologué désinfectant
Peroxyde d'hydrogène
Bidon 22,60 kg
Code 151655

115,47 € HT
au lieu de 123,43 €



DIVOSAN TC 86
Détergent alcalin chloré et désinfectant
Bidon 24 kg
Code 144118

71,24 € HT
au lieu de 77,38 €

-10 % : remise minimum sur tarif magasin

OPTEZ POUR UN AUDIT HYGIÈNE ET PROFITEZ D'UNE REMISE SUR LES PRODUITS D'HYGIÈNE TOUTE L'ANNÉE

- 5 %

Les œnologues vous accompagnent dans :

- La réalisation d'un diagnostic préalable afin de préciser votre besoin et d'établir un devis
- L'exécution d'un audit hygiène pour effectuer un état des lieux précis grâce à des mesures microbiologiques ciblées.
- La restitution de l'analyse personnalisée, vous permettant de mettre en place un plan d'actions et de bonnes pratiques dans votre chai.

Nos audits sont réalisés avec la technologie de l'ATPmétrie et peuvent être complétés par des prélèvements de surface. Pour en savoir plus, contactez votre œnologue !

MATÉRIEL DE NETTOYAGE



PULVÉRISATEUR PRIMER

Joint viton. 5 L.
Code 118262



PULVÉRISATEUR CLEANER

Joint EPDM. 5 L.
Code 163669

Pièces détachées disponibles en magasin.

PISTOLET DE NETTOYAGE

Entrée femelle 15 x 21 mm.
Laiton et caoutchouc
Code 57904



KIT JOINT DE PULVE

7

NOUVEAUTÉ



PULVÉRISATEUR ÉLECTRIQUE INDUSTRIEL 35

capacité de 35 litres
2 batteries
Chargeur
Tuyau renforcé de 6 m
Lance en acier inox
3 buses
Code 182867

TÊTE ROTATIVE DE LAVAGE

Code 157165



ARROSEUR PETURAUD

Ø 40 50 HL

Ø 40 100 HL

Autres Ø sur demande



PRIX € HT TVA à 20 %

PRODUITS DE VINIFICATION

BOIS DE VINIFICATION

GRANULATS PERFECT VANILLA

Gomme le végétal, arrondit la bouche

Poche 10 kg



ACTIVATEURS

NUTRIPERFECT NF

100% organique, permet aux levures de terminer la fermentation alcoolique
Poche 10 kg
Code 183350



NUTRIVIT PH ET S

Code 1kg 151644
Code 10kg 151545

Code 1kg 151642
Code 10kg 151543



ECORCES



PERFECT DETOX

Écorces très absorbantes pour détoxifier le milieu et favoriser la fin des fermentations
Poche 10 kg
Code 164178

LEVURES



ROUGE PERFECT EQUILIBRE

Très bonne fermenteuse, elle apporte de la rondeur aux vins rouges
Sac 0,5 kg
Code 156714



PERFECT THIOLS

Révèle les thiols variétaux dans les moûts blancs ou rosés.
Sac 0,5 kg
Code 169655



PERFECT FORTS DEGRÉS

Résiste aux forts degrés
Sac 0,5 kg
Code 174151



RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME DANS VOS MAGASINS POINT VERT - EVV OU AUPRÈS DE NOS ŒNOLOGUES

FILTRATION

Pour assurer vos objectifs quantitatifs et qualitatifs, en intégrant vos contraintes réglementaires et environnementales, pensez à la filtration pour répondre à toutes vos problématiques : valoriser vos bourbes, clarifier vos moûts, stabiliser les micro-organismes et les protéines du vin.

BERGERAC

Tél. 05 53 63 17 56 / Fax 05 53 61 27 99
VA Vallade Nord - 24100 BERGERAC

BLAYE

Tél. 05 57 42 83 50 / Fax 05 57 42 30 04
8 chemin de Boulaire
33390 ST MARTIN LA CAUSSADE

BOURG-SUR-GIRONDE

Tél. 05 57 68 28 28 / Fax 05 57 68 27 11
3 avenue Ulysse Laine
33710 BOURG-SUR-GIRONDE

CASTILLON-LA-BATAILLE

Tél. 05 57 56 04 89 / Fax 05 57 40 40 21
14 chemin de Perrin - ZA de Mézière Sud
33350 ST-MAGNE-DE-CASTILLON

COUTRAS

Tél. 05 57 49 85 55 / Fax 05 57 69 47 46
ZI Eygreteau 2 - 33230 COUTRAS

CRÉON

Tél. 05 56 23 31 93 / Fax 05 56 23 20 92
ZA Riboulet - Avenue de l'Entre-Deux-Mers
33670 CRÉON

CUSSAC-FORT-MÉDOC

Tél. 05 56 58 90 64 / Fax 05 56 58 98 00
1 rue Jean BRUN
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC

DIUSSE

Tél. 05 59 04 01 75 / Fax 05 59 04 07 42
Chemin départ. 13 - 64330 DIUSSE

FRONSAC

Tél. 05 57 25 41 21 / Fax 05 57 25 39 47
L'oiseau - 33126 FRONSAC

GRÉZILLAC

Tél. 05 57 74 99 88 / Fax 05 57 84 64 36
144 routes des Vignobles - 33420 GRÉZILLAC

LANGON

Tél. 05 56 63 36 59 / Fax 05 56 62 21 34
ZI D8 - Route de Villandraut
33210 LANGON

PORT-SAINTE-FOY

Tél. 05 53 63 79 60 / Fax 05 53 63 79 56
Route de Bordeaux - BP 201
33220 PORT-STE-FOY

SAINT-CIERS

Tél. 05 57 32 68 87 / Fax 05 57 32 79 14
2 Lardille Ouest
33820 ST-CIERS-SUR-GIRONDE

SAUVETERRE-DE-GUYENNE

Tél. 05 56 61 57 99 / Fax 05 56 61 57 90
Route de Langon
33540 SAUVETERRE-DE-GUYENNE



Ensemble de la Vigne au Vin

230 Avenue d'Uchamp, 33450 Izon - Tel : 05 57 55 32 50 Email : contact@evv.fr - evv.fr