Catalogue

Jus, vin, cidre et bière

tompress
depuis 1921
n°1 pour le Fait Maison

SOMMAIRE

LA RÉCOLTE

	Les récoltes	6
	Récolte et cueillette	8
	Les vendanges	10
	Vigne	12
	Stockage des récoltes	13

EXTRACTION DE JUS

Pas à pas : le jus de pomme	16
Comment ça marche : le broyage	20
Broyeurs manuels	22
Broyeurs électriques	23
Extracteurs de jus à vapeur	23
Comment ça marche : le foulage	24
Fouloirs manuels	25
Fouloirs électriques	25
Comment ça marche : pressurage / pressage	26
Comment choisir un pressoir ?	28
Pressoirs de table	29
Pressoirs à étrier	29
Zoom sur… les pressoirs mécaniques	30
Pressoirs mécaniques à cliquets	32
Pressoirs hydrauliques	34
Hydro pressoirs	36
Comment ça marche : Les fermentations	37
Instruments de mesure	38
Comment ça marche : Le réfractomètre	40
Comment ça marche : L'extracteur de jus à vapeur	41
Extracteurs de jus à vapeur	42
Des jus pour booster votre hiver	43
Extracteurs de jus électriques	44
Comment ça marche : la pasteurisation	50
Pasteurisateurs à jus	51
Stérilisateurs électriques	52
Livres jus et boissons	54

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

	Cuves alimentaires	55
	Comment ça marche : Les cuves à couvercle flottant	56
	Cuves inox garde vin	57
	Dames jeanne	58
	Comment ça marche : L'élevage du vin	59
	Tonnelets et fûts	61
	Accessoires pour fûts	62
	Cuvaison	63

EMBOUTEILLAGE	Filtration et pompes	64
	Comment ça marche : De l'embouteillage au stockage	66
	Bouteilles	67
	Lave-bouteilles et égouttoirs	67
	Remplissage	69
	Vin et liège	73
	Boucheuses et capsuleuses	75

	Comment ça marche : Organiser sa cave à vins	79
	Rangement de la cave	81
	Caves à vin	83
	Tire-bouchons	84
	Dégustation du vin	86
	Livres sur le vin	89

VINAIGRE	Faire son vinaigre	91
	Vinaigriers	93
	Livre sur le vinaigre	95

FAIRE SA BIÈRE	Pas à pas: Brasser votre bière	96
	Fabrication de la bière	100
	Bière	101
	Kits malt	102
	Tirage de la bière	105
	Growler	106

Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 31/12/2023. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles.

Les récoltes

En saison, les fruits peuvent être une véritable manne. Anticipez vos récoltes et vos transformations.

Dans votre jardin, chez un voisin, ou même peut-être un peu plus loin si vous avez la chance de connaître quelques producteurs, de grandes quantités de fruits sont disponibles gratuitement ou pour un prix vraiment modique. Profitez en ! Avec un peu d'organisation vous aurez vos confitures, vos fruits au sirop ou vos glaces pour l'année.

Pas de chocs

Au choc, un certain nombre de cellules éclatent et le fruit perd de l'eau. Aucune incidence si vous l'utilisez immédiatement mais sa conservation est compromise. En récoltant soigneusement on gagne un temps précieux car le tri des fruits est particulièrement chronophage. Attention aux paniers "agressifs", privilégiez les fonds plats ou tapissez le fond de vos paniers.

Pas de pression

Pour les mêmes raisons il faut éviter toute pression sur les fruits murs. Même s'ils vous semblent en mesure de résister, n'entassez pas. Vous limiterez l'échauffement et les départs en fermentation.

Écarter les fruits gâtés

Aucun fruit gâté ou simplement choqué ne doit être mêlé à la récolte. Écartez sans hésiter les fruits suspects. Il est plus prudent d'éliminer un fruit qui aurait pu se conserver que de risquer de corrompre un plateau ou une caisse de fruits sains, "un fruit abimé gâte le panier !"

De l'air, pas d'éthylène !

Tous les fruits suent, et si l'on veut éviter l'humidité et les moisissures il est nécessaire que l'air puisse circuler entre chaque fruit. L'autre raison, et pas des moindres, c'est que beaucoup de fruits mûrs dégagent de l'éthylène. Pêche, abricot, tomate, melon, pomme, poire, et d'autres encore, en produisent naturellement. Or, ce gaz est un puissant agent de maturation. En présence d'éthylène vos fruits mûrissent beaucoup plus vite et pourrissent d'autant plus rapidement. Ventilez !

Utiliser les fruits marqués

Avant même de récolter, pensez aux fruits "touchés". Certains finiront au compost mais la majorité devra être traitée en urgence. Alcools, confitures ou compotes, sirops, glaces sont bien meilleurs quand on les fait avec des fruits bien mûrs !

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modératio

Ramasse noix

Adaptez un bout de tube PVC de 50 mm et de la longueur que vous souhaitez puis posez l'embout au sol sur les noix en tenant l'outil par le tube. Les noix sont capturées par le ressort à l'intérieur du tube. Quand celui-ci est plein, retournez-le simplement dans votre panier de récolte. Vous pouvez ajuster les ressorts ce qui permet de ramasser sans difficulté plusieurs tailles de noix.
- Ø 8 cm - Haut. 4 cm - Poids. 20 g..

Réf. jaramnoi - 9,30 €

Boule ramasse noix

Récoltez les noix en restant debout. Fabriquée avec des fils flexibles en inox, crochet vide-noix fourni. Le principe est simple : après avoir ajouté un manche de 28 mm de diamètre, faire rouler le ramasse-noix sur le sol pour récolter les noix qui restent bloquées dans la boule. Pour sortir les noix, placer le crochet vide-noix sur un seau, faire passer son embout entre les fils de la boule et le tourner de façon à écarter les fils pour faire tomber les noix dans le seau. Dimensions intérieures de la boule : 19x18 cm. Manche non fourni.
Long. 35 cm - Larg. 26 cm - Poids. 915 g.

Réf. jaramnob - 65,00 €

Panier à champignons en osier

Panier à champignons en osier avec deux rabats et une anse.Léger et robuste il peut s´amener dans les bois pour la cueillette des champignons ou pour un pique-nique. Dimensions utiles : 44x27x20 cm.
Long. 44 cm - Larg. 27 cm - Haut. 30 cm - Poids. 910 g.

Réf. jarpcham - 67,90 €

INOX

Couteau à champignon en chêne pliant

Couteau à champignon pliant avec lame en acier inoxidable et manche en bois de chêne. Lame courbée pour faciliter la coupe des champignons.Possède une bague tournante de sécurité pour bloquer la lame en position ouverte ou fermée.Fabrication française.
Long. 15 cm - Larg. 2 cm - Haut. 3 cm - longueur replié: 9 cm - Poids. 50 g.

Réf. couchapl - 21,30 €

Filet à olive

Filet ramasse olives à étendre autour des oliviers pour la récolte. Lorsque les olives sont à terre, il suffit de relever les bords du filet pour rassembler les olives et les ramasser toutes d'un coup.Ce filet à olives est en nylon, ce qui le rend imputrescible.Largeur de 2 mètres.Vendu au mètre.
- Larg. 3 m. - Poids. 150 g..

Réf. olifilet - 2,00 €

Râteau à olive

Râteau ramasse olives, spécialement étudiés pour la récolte des olives.
Dimensions : 17x13,5 cm.Ø intérieur du manche : 2,6 cm.
Long. 17 cm - Larg. 13,5 cm - Poids. 60 g..

Réf. oliratol - 4,90 €

Cueille fruits en métal avec sac en toile

Le sac en toile permet de recueillir les pommes, poires. . . dans les arbres délicatement et sans chocs. Une fois emmanché, plus besoin d'échelle ou de contorsions pour attraper et cueillir les fruits inaccessibles. Se fixe sur un manche (non fourni). Diamètre du trou pour le manche : 25mm sur un emmanchement 40 mm
- Ø 16 cm - Poids. 200 g..

Réf. jarfruit - 12,90 €

Caisse cueillette ventrale

La caisse se porte avec une sangle passée autour du cou pour garder les mains libres. Sangle réglable. Contenance 15 l. Polyéthylène. Fabrication française.
Long. 43,5 cm - Larg. 29 cm - Haut. 20 cm - Poids. 1,1 kg.

Réf. jarvenpl - 86,50 €

Paniers à récolte grillagés

Avec anse métal et poignée bois. Convient pour la récolte des fruits et légumes au jardin, le ramassage et le rinçage des coquillages. . . Grillage galvanisé ne craignant pas la rouille. Fabrication française.

7 litres	*Long. 33 cm - Larg. 21,5 cm - Haut. 22,5 cm - Poids. 600 g.*	**jarpan07**	**32,00 €**
15 litres	Long. 43 cm - Larg. 25 cm - Haut. 25.5 cm - Poids. 0,700 kg.	**jarpan15**	**35,60 €**
25 litres	Long. 52 cm - Larg. 32 cm - Haut. 32,5 cm	**jarpan25**	**44,00 €**

Paniers à récolte vigneron en osier

Ce panier vigneron en osier fait main de 36 cm avec anse vous sera très utile dans votre jardin, pour faire votre marché mais aussi sera un bel objet de décoration dans votre maison.

Petit modèle 36 cm	*Long. 36 cm - Larg. 19,5 cm - Haut. 22 cm - Poids. 0,34 kg.*	**jarpvi01**	**36,50 €**
Moyen modèle 45 cm	Long. 45 cm - Larg. 27 cm - Haut. 24,5 cm - Poids. 0,65 kg.	**jarpvi02**	**43,50 €**
Grand modèle 55 cm	Long. 55 cm - Larg. 32 cm - Haut. 35 cm - Poids. 1 kg.	**jarpvi03**	**51,10 €**
Très grand modèle 63 cm	Long. 63 cm - Larg. 33 cm - Haut. 34,5 cm - Poids. 1,225 kg.	**jarpvi04**	**59,00 €**

Panier à cueillette ventral rotomoulé très résistant

Forme haricot pour être porté sur le ventre et garder les mains libres. Polyéthylène rotomoulé très solide. Livré avec sangle. Fabrication française.
Long. 47 cm - Larg. 29 cm - Haut. 23,5 cm - Poids. 1,4 kg.

Réf. jarvenro - 72,10 €

Les vendanges

**Le raisin mûrit, vous allez bientôt vendanger ?
Avant de vous donner quelques conseils pour tirer le meilleur de votre raisin, parlons de votre vigne.**

C'est dans les dernières semaines que l'acidité du raisin va se transformer en sucre. Pendant cette période, il est encore temps d'aider la vigne en éclaircissant le feuillage autour des grappes. L'exposition au soleil sera meilleure et vous favoriserez la circulation de l'air. Pourquoi ? Vos grains ont grossi, ils se touchent et les grappes deviennent denses. La nuit, l'humidité se dépose et, si vos grappes se sèchent mal, vous risquez le développement de champignons. Ôtez le moins de feuilles possible, la photosynthèse est indispensable au bon développement.
C'est bon ? Votre raisin est presque mûr ? Il est temps de penser au matériel.

Nettoyer soigneusement

Tout au long du processus qui mène du raisin au vin, l'hygiène est essentielle. une grande majorité des goûts indésirables que l'on trouve dans le vin provient d'une contamination que vous pouvez éviter en triant le raisin et en nettoyant soigneusement votre matériel. Hottes, sécateurs, comportes, fouloirs et pressoirs doivent être parfaitement propres. Nettoyez à grande eau, frottez votre claie à la brosse et laissez bien sécher.

Vendangez le matin

Avec du raisin trop chaud, la fermentation alcoolique va démarrer rapidement et atteindre des températures excessives. Les arômes seront brûlés !
Vendangez "à la fraîche" et évitez de laisser chauffer le raisin. De toutes façons, au-dessus de 15°C, la fermentation alcoolique est spontanée. Cette fermentation va dégager de la chaleur. En partant d'une vendange "fraîche", la fermentation se fera plus tranquillement et votre vin sera bien plus riche.
Triez votre raisin et foulez au dernier moment
Écartez systématiquement les grains pourris, ôtez les rafles, les feuilles et surtout foulez au dernier moment. Une fois écrasé, le raisin est encore plus vulnérable. La pulpe qui n'est plus protégée de l'oxygène va s'oxyder, ce qui rend le vin acide. Mettez en cuve (vin rouge) ou pressez rapidement (vin blanc).

Vendangez ce que vous pouvez traiter dans la journée

De manière générale, il faut limiter le plus possible le temps durant lequel le raisin sera stocké. Si vous n'êtes pas sûr de pouvoir traiter votre vendange dans la journée, n'hésitez pas: laissez le raisin sur la vigne. Sans être à la minute, le meilleur moyen de diminuer le risque de contamination c'est le réduire le temps où votre raisin est vulnérable et il n'est pas question de garder votre vendange une nuit avant de la traiter. La vigne est le meilleur endroit pour le conserver.

Pressage : limitez la pression !

Les pros parlent plutôt de pressurage. Quoi qu'il en soit, le but est d'obtenir le meilleur jus possible. Votre raisin est propre, tous les grains ont été éclatés au foulage, il ne reste pas de rafles qui donneraient un goût amer ; vous pouvez presser. Mais attention : il reste toujours les peaux et surtout les pépins. Avec un simple pressoir à cliquet comme celui que j'utilise pour mon plaisir, vous pouvez atteindre des pressions considérables et si vous pressez trop fort, vous allez recueillir l'âcreté des pépins. Ces notes amères et âcres sont masquées par le sucre. Vous ne les percevrez pas forcément en goûtant le moût à la sortie du pressoir. Elles sont pourtant présentes et, quand le sucre se sera transformé en alcool, elles risquent d'être prédominantes. Votre vin aura d'ores et déjà perdu toute sa rondeur et son velouté.
Limitez la pression, laissez couler tranquillement. Quand ça ne coule plus beaucoup, desserrez le pressoir et mélangez le marc pour libérer les poches de liquide prisonnières de la matière sèche avant de recommencer à presser. De cette manière, vous aurez un rendement correct sans avoir exercé une pression trop forte.
Pour vous donner une idée de ce qu'il ne faut pas faire, il suffit de se souvenir des mauvaises pratiques d'autrefois. Pour les vins dits "de table", le but était de produire le plus possible. Il fallait faire "pisser" la vigne, la qualité importait peu et les vins les plus effroyables étaient corrigés par de bons chimistes payés pour faire des miracles. Même avec des pressoirs à vis, on obtenait régulièrement plus de 100 l de moût pour 130 kg de raisin ! Et davantage les bonnes années. On pressait 2 fois, pour tirer les dernières gouttes. Autres temps, autres méthodes : plus personne ne boit son litre de « vin de table » pour déjeuner ; heureusement !

Nos astuces :

- Quand vous sortez le marc de la claie, il doit s'émietter facilement à la main et rester "mouillé". Ne montez pas au-dessus de 100 l pour 180 kg de raisin, votre vin sera bien meilleur.
- Pour éviter de vous fatiguer inutilement et pour bien vous rendre compte de la force que vous exercez sur votre pressoir, graissez la vis et toutes les pièces mobiles avec un peu de suif.

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec mod

Panier à vendange et cueillette empilable avec anse

En plastique rotomoulé de haute qualité, résistant aux chocs et au froid et à l'humidité. Sangle décrochable pour faciliter le versement. Long. 50 cm - Larg. 33,5 cm - Haut. 18 cm - intérieur de 32 x 22 cm - Poids. 0,87 kg.

Réf. jarpanre - 13,90 €

Seau à vendange

Seau à vendange, anse avec poignée tournante pour porter et verser facilement. Polyéthylène basse densité. Fabrication française.
Long. 40 cm - Ø 40 cm - Haut. 23,5 cm - base Ø 26 cm - Poids. 0,65 kg. Capacité 15 L

Réf. jarven15 - 9,90 €

Seau à vendange 20 litres gradué

Seau à vendange, anse avec poignée tournante pour porter et verser facilement. Polyéthylène basse densité. Fabrication française.
Long. 41 cm - Ø 41 cm - Haut. 28 cm - base Ø 30 cm - Poids. 0,86 kg. Capacité 20 L

Réf. jarven20 - 12,90 €

Hottes à vendanges

En plastique rotomoulé de haute qualité, résistant aux chocs et au froid et à l'humidité. Sangle décrochable pour faciliter le versement.

10 litres	*Long. 31 cm - Larg. 20 cm - Haut. 30 cm - Poids. 0,665 kg.*	**bachot10**	**56,40 €**
25 litres	Long. 38 cm - Larg. 27 cm - Haut. 43 cm - Poids. 1,700 kg.	**bachot25**	**70,00 €**
40 litres	Long. 48 cm - Larg. 33 cm - Haut. 50 cm - Poids. 3,695 kg.	**bachot40**	**109,00 €**
60 litres	Long. 53 cm - Larg. 37 cm - Haut. 64 cm - Poids. 3,060 kg.	**bachot60**	**115,00 €**

ACIER

Epinette à vendange

En acier peint, ressort de sécateur interchangeable, serrage par vis, fermeture à lanière, longueur 19,5 cm, lames 5,5 cm. L'épinette est un sécateur à lames étroites et droites spécialement conçu pour la récolte du raisin manuellement dans les vignes. Les vendanges à la main sont plus facile avec une épinette, plus adaptée qu'un sécateur classique. Fabriqué en Europe.
- Poids. 0,140 kg.

Réf. jarepine - 16,40 €

Comporte 75 L

Poignées en polyéthylène et anses basculantes en métal permettant d´y glisser une barre de portage (manutention à plusieurs). Empilable. Polyéthylène basse densité. Fabrication française.
Long. 70 cm - Larg. 57 cm - Haut. 44 cm - Grand Ø : 57 cm, petit Ø : 40 cm. - Poids. 2,9 kg. Capacité 75l L

Réf. bacom075 - 43,90 €

Comporte 115 L

Poignées en polyéthylène et anses basculantes en métal permettant d´y glisser une barre de portage (manutention à plusieurs). Empilable. Polyéthylène basse densité. Fabrication française.
Long. 76 cm - Larg. 57 cm - Haut. 44 cm - Grand Ø 68 cm, petit Ø48 cm. - Poids. 4,5 kg. Capacité 115 L

Réf. bacom115 - 67,90 €

Caisse alimentaire empilable 30 litres

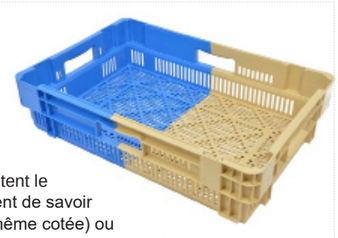
Caisse alimentaire empilable de 30 litres en polyéthylène, idéale pour transporter ou stocker votre viande lorsque vous faites vos préparations. Vous pourrez y mettre également tous vos fruits ou toutes sortes d'aliments. Facile d'entretien.
Long. 60 cm - Larg. 41 cm - Haut. 18 cm - Poids. 2,140 kg. Capacité 30 litres. L

Réf. bachapol - 75,00 €

Caisses ajourées empilables pour fruits et olives

Caisse est en polyéthylène haute densité empilables. Convient au transport, au stockage et à la récolte des fruits et légumes.

30 litres avec poignées fermées et fond ondulé	*Long. 50 cm - Larg. 30 cm - Haut. 26,5 cm - Poids. 1350 g.*	**bacaj30f**	**13,20 €**
30 litres avec poignées ouvertes et fond ajouré		**bacaj30a**	
30 litres avec poignées ouvertes et fond ondulé		**bacaj30p**	
34 litres	Long. 49,5 cm - Larg. 30 cm - Haut. 26,5 cm - Poids. 1,13 kg.	**bacajo34**	**15,50 €**



Bacs empilables emboitables bicolores

Cette caisse en polyéthylène haute densité avec un fonds et parois ajourés pour évacuer l'eau ou le jus sans abîmer les fruits du fond. Ces quatre poignées ouvertes vous facilitent le transport. Ses deux couleurs (bleu et beige) vous permettent de savoir directement si votre bac est plein (toutes les couleurs du même cotée) ou emboité (couleurs alternées). Convient aux transports, au stockage et à la récolte des fruits et légumes.

25 litres Ajouré	*Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 1,42 kg.*	**bacaj25a**	**15,40 €**
25 litres Plein	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 1,57 kg.	**bacaj25p**	**15,60 €**
34 litres Plein	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 1,84 kg.	**bacaj34p**	**17,90 €**
34 litres Ajouré	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 1,625 kg.	**bacaj34a**	**16,90 €**

Caisse emboitable 70% et empilable 32 litres pleine bicolore bleue et grise

Caisse en polyéthylène haute densité, fond et parois pleins, bi-coloris (bleu et gris) pour une identification facile de l'empilement. Emboîtable à 70%, adaptée au transport et à la récolte. Dimensions internes : 450 x 358 x 176 mm, poignées ouvertes.
Long. 60 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 20 cm - Poids. 1,722 kg. - Capacité 20 Kg

Réf. bacembrg - 24,00 €

Support chariot porte-bac à roulettes multibac pour déplacer caisses et bacs

Chariot polyvalent en polypropylène gris (60 x 40 cm) avec roulettes pivotantes, conçu pour transporter divers bacs en toute sécurité. Son système de palier maintient les bacs en place, permettant un empilage jusqu'à 160 kg. Très malléable, idéal pour le stockage et les déplacements, notamment sur les marchés.
Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Haut. 18 cm - Poids. 3,8 kg. - Capacité 160 Kg

Réf. bacharba - 61,30 €

Bacs euronorme empilables gris

En polypropylène, ce bac répond à toutes les normes de l'Europe, il est généralement utilisé pour le stockage, la logistique ou le transport. Dimension Interne: 556 x 356 mm. 2 poignées ouvertes.

30 litres Fond et parois pleins	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 1690 kg.	**baceu30p**	**16,20 €**
40 litres fond et parois ajourés	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 1,69 kg.	**baceu40a**	**14,60 €**
60 litres Fond et parois pleins	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 2300 g.	**baceu60p**	**17,50 €**
76 litres Fond et parois pleins	Long. 60 cm - Larg. 40 cm - Poids. 3170 g.	**baceu76p**	**21,99 €**

Caissette empilable avec tableau noir

Caissette en pin avec poignée.Modèle avec clayette sur pieds, empilable et avec tableau noir sur le côté permettant de marquer le contenu du panier.Les fruits et légumes sont ainsi à l'air libre, protégés de l'humidité et clairement identifiés.Hauteur intérieure de 14 cm.Fabrication française.
Long. 40 cm - Larg. 30 cm - Haut. 21 cm - Poids. 1,165 kg.

Réf. jarcaisem - 27,30 €

NOUVEAU

Clayette empilable de stockage et mûrissement pour fruits et légumes en pin

De 95x46 cm , vous pouvez y étaler vos récoltes jusqu'à 16 cm de haut entre deux plateaux. Chaque clayette s'empile l'une sur l'autre, le fond du plateau ajouré permet de ventiler. L'interstice entre chaque lame de bois est de 3 cm.
Long. 99 cm - Larg. 50 cm - profondeur. 8,5 cm - Haut. 20 cm - Poids. 3,89 kg.

Réf. jarclay9 - 39,90 €

Légumier fruitier bas en hêtre 6 emplacements

Tiroirs de 48x39 cm intérieur avec 2 poignées pour la manipulation. Livré avec 3 tiroirs.
- Larg. 50 cm - profondeur. 56,4 cm - Haut. 80,3 cm

Réf. jarleg06 - 186,00 €

Légumier fruitier bas en hêtre 12 emplacements

Double-portes indépendantes avec fermeture par targettes. Tiroirs de 48x39 cm intérieur avec 2 poignées pour la manipulation.
- Larg. 96 cm - profondeur. 56,5 cm - Haut. 80 cm - Poids. 23,5 kg.

Réf. jarlegdb - 383,00 €

Légumier fruitier haut en hêtre 12 emplacements

2 portes indépendantes avec fermeture par targette. Tiroirs de 48x39 cm intérieur avec 2 poignées pour la manipulation. Livré avec 6 tiroirs.
- Larg. 51 cm - profondeur. 57 cm - Haut. 151 cm - Poids. 23 kg.

Réf. jarleg12 - 324,00 €

Légumier fruitier haut en pin 13 tiroirs

Tiroirs à lattes pour une bonne ventilation équipés de 2 poignées pour la manipulation. Livré avec 13 tiroirs.
- Larg. 54 cm - profondeur. 54 cm - Haut. 155 cm

Réf. jarleg13 - 349,00 €

Tiroirs supplèmentaire pour légumier fruitier

En hêtre, pour modèles «jarlegdb», «jarleg06», «jarleg12».

48x39 cm intérieur Hauteur 5 cm	Long. 51,4 cm - Larg. 42,2 cm - Poids. 1,235 kg.	**jarlegti**	**25,00 €**
48x39x20 cm Spécial pomme de terre	Long. 39 cm - Larg. 39 cm - Haut. 20 cm - Poids. 2 kg.	**jarlegtp**	**32,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Le jus de pomme d'Eilik

Adossé à la cordillère pour mieux contempler le Pacifique, le Chili a plus d'un point commun avec la France. Si les Français sont de bons vivants, les Chiliens ne sont certainement pas en reste et si le vin Chilien est réputé, on y cultive aussi les pommes ! Pour Eilik, le jus de pomme c'est l'évocation de souvenirs d'enfance joyeux où des gamins remplissent leur gobelet à la sortie du pressoir. Comme en France, au Chili le pressurage est une fête. Alors, dès qu'il en a eu l'occasion, Eilik a fait son propre jus et l'a pasteurisé. Avec les pommes, c'est un peu ses souvenirs d'enfance qu'il a mis en bouteille.

1 Lavage

Les pommes sont stockées dans des caisses ajourées pour que les fruits soient bien ventilés. C'est pratique : on peut empiler les caisses et les transporter facilement. De là on passe au lavage. Un grand bac plein d'eau pour nettoyer, ôter les feuilles et la terre et retour dans la caisse ajourée.

2 Broyage

Avant de presser, pour obtenir un rendement correct, il est nécessaire de broyer. On place un seau ou une comporte étanche et bien propre sous le broyeur et c'est parti : les pommes broyées sont prêtes pour le pressurage.

3 Charger le pressoir

Un scourtin, une bonne couche de pomme, un autre scourtin et ainsi de suite... Quand la claie est pleine, on peut pressurer.
L'idéal c'est d'avoir une pelle en plastique pour manipuler les pommes broyées et bien répartir.

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

4 Le pressurage

Le jus met un certain temps pour se frayer un chemin.
Au début c'est facile mais plus la pression augmente plus c'est lent. D'où l'intérêt des scourtins qui drainent et facilitent le passage du liquide. Prévoir 2 seaux et installer un filtre à l'entrée du fût.

5 Vider le marc

On remonte le plateau de pressage et on ouvre la claie en déverrouillant les baïonnettes. A partir de là, tout est accessible et il suffit de secouer les scourtins au-dessus d'une brouette. Vous repositionnez la claie et le pressoir est de nouveau prêt à charger.

LA PASTEURISATION

Une fois votre jus pressé, il faut pasteuriser rapidement. S'il fait encore chaud, le moût entre rapidement en fermentation et les levures transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique.
À éviter absolument...

6 La préparation

Votre cuve est en hauteur pour que le jus puisse s'écouler naturellement, vous avez rempli d'eau une lessiveuse et allumé le feu, reste à y plonger le serpentin du pasteurisateur et à le raccorder avec un tuyau alimentaire. Vos bouteilles et les bouchons doivent être ébouillantés et à portée de main. Préparez soigneusement le matériel le temps que l'eau chauffe.

7 Réglage de la température

Quand l'eau boue, vous pouvez commencer à laisser passer le jus. Le réglage se fait en pinçant le tuyau pour freiner le passage. Plus le jus reste longtemps dans le serpentin, plus il est chaud. Fermez petit à petit jusqu'à atteindre 75°C et remettez tout ce qui n'a pas suffisamment été chauffé dans la cuve.
À 68°C, les levures responsables de la fermentation sont éradiquées et, en théorie, il ne serait pas nécessaire de chauffer davantage.75°C. représente le compromis idéal entre la conservation et la préservation des goûts et vitamines.

8 Remplissage

Une fois la température réglée c'est très rapide et il ne faut plus s'arrêter. Quand la bouteille est pleine, passez à la suivante et fermez la précédente. Surveillez la température du jus et ajustez si nécessaire.
Astuce : versez le jus par le bas de la bouteille pour limiter le contact avec l'air. Fermez rapidement et couchez les bouteilles. En position allongée, la bulle d'air est bien mieux chauffée par le jus et les micro-organismes qu'elle contient sont eux aussi détruits.

9 Stockage

Au frais et à l'abri de la lumière ! Les jus de fruits sont acides et, correctement pasteurisés, ils se conservent facilement 1 an.

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Le broyage

Le broyage de vos fruits : pommes, poires, coings, cerises, prunes, pêches, rhubarbe est indispensable si vous souhaitez mettre en bouteille un maximum de jus.

Quelques règles sanitaires à suivre pour obtenir un jus de qualité.
Une fois vos fruits récoltés, il faut les trier et impérativement écarter les fruits abimés ou ayant des signes de pourrissement. Il est également important de bien laver vos fruits avant de passer à l'étape du broyage pour minimiser la présence de toxines de la patuline* se trouvant dans les fruits et essentiellement dans les pommes.

Fruits broyés juste ce qu'il faut !
Lavés, les fruits peuvent être passés au broyeur. Les fruits versés dans la trémie sont alors écrasés donnant un broyat qui ne doit être ni une bouillie, ni avoir un aspect pâteux. La texture du broyat est importante, elle optimise le drainage du jus lors du pressage. Ne versez pas trop de fruits en même temps cela risquerait de bloquer le broyeur.

En fin de saison, si vos fruits sont trop matures, mixez-les avec des fruits plus fermes qui rempliront le rôle de drains.

Le choix du broyeur.
Les critères de choix dépendent essentiellement de la quantité de votre production.
Il existe en effet différents modèles :

● Pour les toutes petites quantités, une **râpe à tambour** pour fruits et légumes peut suffire, son encombrement est faible et elle ressemble beaucoup à une râpe à fromage à tambour (en un peu plus gros tout de même !).

● Le **broyeur à brancards** est conçu pour être posé entre deux chevalets. Il est muni de deux rouleaux écrasant le fruit préalablement éclaté par les rondins de fers fixés sur un axe.Son rendement est de 300 kg par heure dans sa version manuelle et de 500 à 1 000 kg dans sa version électrique.

● Les **broyeurs électriques** à couteaux sont à poser au sol et se déclinent quant à eux en capacités de 300 kg/h à 4 tonnes /heure et en matériaux allant du plastique à l'acier inoxydable.

Une fois l'étape du broyage fini, il est recommandé de presser le plus rapidement possible pour que le jus ne s'oxyde pas.

** micotoxine*

Kit jus de pomme Essentiels avec pressoir 30 cm

Le kit jus de pomme «Essentiels» de Tom Press comprend 19 articles pour réaliser un jus de pomme que vous pouvez conserver toute l'année :
+ 1 râpe à pomme avec tambour en inox fabriquée en Europe. Elle permet de préparer les pommes avant la pressée.
+ 4 seaux alimentaires de 15 litres avec poignée bois fabriqués en France. Ils passent sous la râpe ou le pressoir pour récupérer les pommes broyées ou le jus.
+ 1 pelle à moût fabriquée en France. Elle permet de remplir le pressoir et manipuler les pommes broyées.
+ 1 pressoir mécanique à cliquets de 30 cm de diamètre et 30 litres de volume fabriqué en Europe. Le mécanisme à cliquet du pressoir démultiplie la force de l'utilisateur et permet d'exprimer 15 à 20 litres de jus par pressée.
+ 1 sac à pressoir lavable fabriqué en Europe. Il contient le moût à l'intérieru de la claie (cage du pressoir).
+ 3 scourtins de 30 cm fabriqués en Europe. Répartis au milieu du moût dans le pressoir, ils facilitent le drainage du jus à l'intérieur du moût et sa récupération.
+ 1 tamis à double passoire tout en inox. Il s'adapte sur le seau sous le pressoir et permet un filtrage grossier et moyen du jus avant la stérilisation et l'embouteillage.
+ 1 thermomètre digital permettant de contrôler la température de stérilisation du jus dans votre faitout ou marmite.
+ 1 support de thermomètre à clipser sur le rebord de votre récipient.
+ 1 louche inox monoblox diamètre 16 cm 1 litre. Pour remplir les bouteilles avec le jus chauffé dans un faitout ou une marmite.
+ 1 entonnoir de remplissage en inox fabriqué en Europe. Il permet de remplir facilement vos bouteilles de jus stérilisé.
+ 1 carton de 20 bouteilles à jus d'un litre avec capsules fabriquées en Europe. Pour embouteiller 20 litres de votre jus de pomme.
+ 1 paquet de 24 étiquettes à jus Tom Press. Pour marquer vos bouteilles et les repérer facilement.
+ 1 livre «Une pomme pour la soif !» de Marc de Brouwer. Documentation pratique pour réaliser du jus de pomme mais aussi toutes les boissons à base de pomme comme le cidre ou le vin de pomme.
Cet ensemble s'utilise simplement avec un réchaud ou une cuisinière et une marmite ou un faitout pour chauffer et stériliser le jus à la température souhaitée pour l'embouteillage et la conservation.

Réf. prckjpb30 - 949,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Râpe pomme coupe racines

Monture et trémie en tôle peinte, tambour en acier de 200x240 mm armé de dents, hauteur de l'appareil 780 mm. Long. 40 cm - Larg. 36 cm - Haut. 80 cm - tambour de 20 x 24 cm - Poids. 6,9 kg. - Rendement 40 Kg/h.

Réf. bro0rape - 119,00 €

INOX

Râpe pomme coupe racines tout inox

Grâce au système de tambour à dents, toutes vos pommes seront broyées sous forme de filaments pouvant être passés au pressoir pour faire du jus. Monture en tôle peinte, trémie et tambour en inox. - Haut. 78 cm - tambour de 20x24 cm. - Poids. 7 kg. - Rendement 40 Kg/h.

Réf. bro0rain - 194,00 €

Poussoir en hêtre massif pour râpe pommes

Ce poussoir en hêtre massif vous permet de maintenir vos pommes dans la trémie afin de les râper tout en tournant le tambour de l'autre main. Fabrication Française. Long. 24 cm - Larg. 22 cm - Haut. 9 cm - Poids. 895 g.

Réf. bro0rapepou - 36,90 €

INOX

Petit broyeur à pommes manuel

Broyeur manuel à pommes pour cuves et pressoirs, transportable avec ces brancards. Actionné par une manivelle, il utilise deux rouleaux crantés avec couteaux pour éclater et aplatir les pommes, assurant un rendement optimal. Brancards amovibles pour un rangement compact (51 cm). Engrenages en téflon Long. 100 cm - Larg. 57 cm - Haut. 48 cm - trémie inox de 40 x 40 cm - Poids. 15 kg.

Réf. bropigmi - 334,00 €

ALU

Broyeur à pomme inox à volant manuel

Broyeur à pommes manuel, convient également pour tout type de fruits à pépins (poires, coings, papayes. . .) et fruits à noyaux dénoyautés (pêches, abricots, mangue. . .) afin de les presser pour faire des jus ou du cidre. La trémie et les couteaux sont en inox AISI 304, les rouleaux en alu, les brancards et le volant en acier, les engrenages en téflon. Trémie de 75x50 cm. Long. 116 cm - Larg. 70 cm - Haut. 52 cm - trémie de 50 x 75 cm - Poids. 18 kg.

Réf. bropigia - 429,00 €

JUS - VIN - CIDRE - Broyeurs électriques

Broyeur à pommes inox 20 litres pour perceuse

D´une capacité de 20 litres, il s´adapte sur une perceuse et permet de broyer jusqu´à 8 kg de pommes. Equipé d´un système de sécurité à baïonnette pour la fermeture du couvercle en polyéthylène. Le repose pied intégré permet de bloquer fermement le seau durant l´utilisation. Diamètre du seau : 30 cm. Hauteur du seau : 40 cm. Axe de 15 mm de diamètre.
- Ø 30 cm - Poids. 6,6 kg. Capacité 20 l L

Réf. broper20 - 749,00 €

INOX

Broyeur à pomme électrique en inox avec seau 300 kg/h.

Avec un seau de récupération intégré de 20 litres. Grâce à ce seau, vous n'avez plus besoin de chercher une bassine ou un autre récipient pour récupérer les pommes puisqu'il est fourni. Rendement de 250 à 300 kg par heure.
Long. 68 cm - Larg. 55 cm - Haut. 78 cm - 86 db - Poids. 25,5 kg. Puissance 1 600 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 250 Kg/h.

Réf. brovarin - 970,00 €

INOX

Broyeur à pomme électrique inox 500 kg

Tout en inox (corps et couteaux), convient pour broyer tout type de fruits à pépins (pommes, poires, coings. . .) avant de les presser pour faire du jus ou du cidre. Rendement jusqu'à 500 kg par heure, trémie de 30 litres, puissance de 1,8 CV (1 325 watts), hauteur 1,20 mètres.
Long. 60 cm - Larg. 60 cm - Haut. 120 cm - environ 70 db - Poids. 23 kg. Puissance 1,35 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 2820 Trs/min.

Réf. bromimix - 1 360,00 €

Broyeur à pomme électrique 1T/heure

En polyéthylène très solide, couteaux en inox, rendement jusqu'à 1 000 kg par heure, large trémie de 50x50 cm, puissance de 3 CV (2 200 watts), hauteur 1,25 mètres. Convient pour broyer tout type de fruits à pépins (pommes, poires, coings. . .) avant de les presser pour faire du jus ou du cidre.
- Haut. 124,5 cm - Trémie de 50x50 cm, 75 db - Poids. 29,5 kg. Puissance 2 200 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 1 000 Kg/h.

Réf. bropolam - 1 269,00 €

INOX

Broyeur à pomme électrique inox 1T/heure

Tout en inox (corps et couteaux), rendement jusqu'à 1 000 kg par heure, trémie de 60 litres, puissance de 2,8 CV (2 100 watts), hauteur 1,35 mètres. Convient pour broyer tout type de fruits à pépins (pommes, poires, coings. . .) avant de les presser pour faire du jus ou du cidre.
Long. 80 cm - Larg. 80 cm - Ø De la Trémie 63 cm - Haut. 140 cm - environ 70 db - Poids. 31 Kg. Puissance 2100 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 2820 Trs/min. - Rendement 1000 Kg/h.

Réf. bromixer - 1 700,00 €

INOX

Broyeur à pommes électrique inox 4 T/heure

Broyeur à pommes inox 2 200 W grande capacité, jusqu'à 4 tonnes par heure.
- Ø 105 cm - Haut. 160 cm - environ 70 db - Poids. 50 kg. Puissance 2 200 W - Voltage 380 V. - Fréquence 50 Hz. - Capacité 100 kg de pommes Kg - Rendement 4 000 Kg/h.

Réf. bromaxim - 3 399,00 €

Cartouche de graisse

Cartouche de graisse pour lubrification et graissage avant stockage. Contient 400 g de graisse.
- Poids. 0,450 kg.

Réf. entgrcar - 19,30 €

Graisse en spray pour lubrification et stockage

Graisse en spray pour lubrification et graissage avant stockage. Contient 207 ml de graisse.
- Poids. 225 g.

Réf. entgrspr - 31,30 €

Suif de graissage alimentaire 500 grammes

Suif, graisse les pressoirs et matériels viniviticoles 500 g.
- Poids. 500 g..

Réf. entsuif1 - 12,40 €

Le foulage, Naissance d'un vin

Le foulage peut être réalisé après récolte ou après macération. Cette opération consiste à extraire le jus des grains sans écraser les pépins. Lorsqu'il s'agit d'un foulage après récolte, cela permet aussi de démarrer une macération par la mise en contact des levures qui sont présentes naturellement sur la peau du grain avec le jus.

Durant des siècles cette opération se réalisait pieds nus, dans des bacs installés dans les vignes ou sur les lieux de vinification. Aujourd'hui, seuls quelques puristes ou nostalgiques se déchaussent encore !

Des grains obligatoirement éclatés …
Selon les vins l'égrappage n'est pas requis mais l'éclatement des grains, avec ou sans rafle, est indispensable ! Le jus dense libéré par le foulage, appelé le moût, renferme les sucres naturels, vecteurs du processus de fermentation. Lorsque les levures indigènes présentes sur les pellicules des baies sont mises en contact avec ce sucre, un début de fermentation s'engage pour transformer le glucose en alcool.
Le moût pourra révéler à celui qui sait le goûter les qualités futures que portera, une fois élevé, le vin.

Il saura dire si celui-ci sera plat, dense… et les arômes qu'il possédera.

… mais des pépins intacts !
Un foulage réussi est un foulage durant lequel les pépins ne sont pas écrasés, leur substance ne doit pas se retrouver dans le moût, le vin serait gâché. En cela, le fouloir mécanique est parfait, le réglage est précis, l'écartement des rouleaux crantés peut être réglé de façon à seulement éclater les baies. On diminuera légèrement l'écartement lorsqu'on a à faire à des baies plus résistantes.

JUS - VIN - CIDRE - Fouloirs manuels

INOX

Petit fouloir à raisin et fruits manuel inox trémis de 43x37 cm

Fouloir égrappoir inox à moteur. Modèle en inox avec agitateur pour traiter sans effort jusqu´à 1,5 tonne à l´heure. Grande trémie de 50 x 93 cm. Ses pans sont bien inclinés afin d'amener le raisin vers les rouleaux de foulage par la simple gravité. Rouleaux de foulage crantés pour bien happer les fruits, en aluminium. L'écartement entre les rouleaux est réglable. Brancards de portage en inox. Moteur électrique de 736 W. Encombrement total de 120x50x64 cm.
Long. 100 cm - Larg. 57 cm - Haut. 52 cm - Poids. 14 kg.

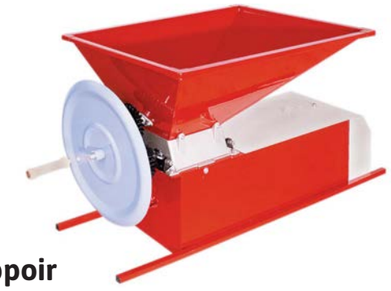
Réf. foubimin - 299,00 €

INOX

Fouloir à raisin et fruits manuel inox trémie de 62x52 cm

Fouloir égrappoir inox à moteur. Modèle en inox avec agitateur pour traiter sans effort jusqu´à 1,5 tonne à l´heure. Grande trémie de 50 x 93 cm. Ses pans sont bien inclinés afin d'amener le raisin vers les rouleaux de foulage par la simple gravité. Rouleaux de foulage crantés pour bien happer les fruits, en aluminium. L'écartement entre les rouleaux est réglable. Brancards de portage en inox. Moteur électrique de 736 W. Encombrement total de 120x50x64 cm.
Long. 116 cm - Larg. 70 cm - Haut. 52 cm - Poids. 17 kg.

Réf. foubisai - 389,00 €



Fouloir égrappoir manuel

Fouloir égrappoir à raisin manuel à volant, avec agitateur, trémie de 50x90 cm. Long. 120 cm - Larg. 50 cm - Haut. 65 cm - Poids. 36 kg.

Réf. foubab00 - 399,50 €

Chevalet pour fouloir égrappoir

Chevalet en acier peint avec receveur pour les fouloirs-égrappoirs. Hauteur sous le receveur de 43 cm permettant de placer un seau ou un baquet pour récupérer le raisin foulé. Long. 83 cm - Larg. 35 cm - Haut. 74 cm - Poids. 11,5 kg.

Réf. foubab00che - 199,00 €

JUS - VIN - CIDRE - Fouloirs électriques

Fouloir égrappoir électrique

Fouloir égrappoir à raisin avec agitateur, moteur électrique 1 CV, 736 watts, 220 volts, trémie de 50x93 cm, encombrement total de 120x50x64 cm.
Long. 120 cm - Larg. 50 cm - Haut. 64 cm - trémie 50 x 93 - Poids. 48 kg. Puissance 736 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 1 000 Kg/h.

Réf. foubabm0 - 704,00 €

INOX

Fouloir égrappoir électrique inox

Fouloir égrappoir inox à moteur. Modèle en inox avec agitateur pour traiter sans effort jusqu´à 1,5 tonne à l´heure. Grande trémie de 50 x 93 cm. Ses pans sont bien inclinés afin d'amener le raisin vers les rouleaux de foulage par la simple gravité. Rouleaux de foulage crantés pour bien happer les fruits, en aluminium. L'écartement entre les rouleaux est réglable. Brancards de portage en inox. Moteur électrique de 736 W. Encombrement total de 120x50x64 cm.
Long. 120 cm - Larg. 50 cm - Haut. 64 cm - trémie 50 x 93 - Poids. 45,5 kg. Puissance 736 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 1 500 Kg/h.

Réf. foubabmi - 1 299,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Pressurage / Pressage

L’art de structurer un vin

Le pressurage est une étape décisive et délicate de la vinification. Il détermine les arômes, les tanins, la robe et les qualités organoleptiques d’un vin et permet de libérer les sucres nécessaires à la fermentation. Pour les vins blancs, cette action de presser les raisins s’effectue avant la fermentation alors que pour les vins rouges il se fait après une période de cuvaison.

Pour le vin blanc, le pressurage ne peut attendre.
Le raisin cueilli est ensuite transporté rapidement au pressoir pour qu’il ne s’oxyde pas au contact de l’air ce qui altérerait ses qualités.
Le vin blanc, on s’en doute, est obtenu, à priori, à partir de raisins blancs (on parle alors de « blanc de blancs"), mais pas uniquement.
Il se fait aussi à partir de raisins "noirs", qui immédiatement pressés, donnent un jus blanc avant que les pigments contenus dans la peau ne le colorent et ne lui apportent du tanin.
Délicat, le pressage des raisins est un moment décisif. Il consiste donc à récupérer le jus du raisin mais ce n’est pas si simple, il faut savoir doser la pression.

Presser sans (se) mettre trop de pression pour obtenir le meilleur jus possible.
Trop fort cela risquerait de libérer les matières végétales contenues dans la peau et d’écraser les pépins ce qui donnerait des notes trop herbacées et de l’amertume.
Plusieurs pressions peuvent être effectuées en les augmentant sensiblement et progressivement.
Entre chacune, le marc se compacte rendant l’écoulement du jus de plus en plus difficile.
Ce marc joue le rôle de filtre retenant les bourbes (particules de peaux et de pépins, voire de rafles si on n’a pas éraflé avant). Pour contourner cela le vigneron va devoir faire un rebêchage permettant de déstructurer la motte de marc pour que le jus coule à nouveau.
Les vignerons n’utilisent, en général, que les premières presses pour des vins de qualité.
Les dernières, plus chargées en matière et tanins peuvent être ajoutées après avoir été vinifiées séparément pour apporter une note plus complexe ou une possibilité de longue garde au vin lors de l’assemblage.
Au sortir du pressoir, le jus placé dans des cuves ou dans des contenants en fonction de la production, n’est jamais clair, il contient encore quelques impuretés, des morceaux de bourbes. Il faut alors procéder au "débourbage" en laissant le jus reposer au frais pour que la fermentation ne débute pas. Les bourbes vont alors se déposer au fond et le débourbage (clarification) pourra se faire par simple soutirage (de préférence par gravitation).
Pour donner aux vins blancs des notes plus fruitées ou accentuer le caractère variétal d’un cépage le vigneron peu pratiquer une courte macération à froid pendant un jour ou deux avant le pressurage en fonction de la tonalité qu’il souhaite donner à son vin.
A noter que pour les vins rosés on agit de même que pour les blancs quand on veut vraiment produire un vin rosé (certaines régions en sont spécialistes : l’Anjou et la Provence, par exemple).
Par contre il arrive que la matière d’un vin rouge s’annonce un peu faible (les années à forte pluviométrie par exemple). On procède alors à une première presse dite "de saignée" qui va sortir un vin destiné à un rosé "par défaut" permettant de densifier le reste de la vendange pour des rouges plus "costauds".

Le pressurage des rouges peut attendre après les vendanges, pour les vins de garde. Pour ce qu’on appelle les vins "plaisir" ou "gourmands", par contre il faudra agir comme pour les vins blancs.
Après le foulage et l’égrappage une première fermentation est faite pour que les composés phénoliques : tanin, pigments de couleur passent dans le jus. Il est alors laissé dans une cuve placée entre 25 et 30°C (température indispensable pour que le processus de fermentation alcoolique se fasse) pendant plusieurs jours.
Deux actions vont se produire.
Les éléments contenus dans la peau et les pépins vont alors se diffuser dans le moût. La peau apporte au vin une grande partie de ses arômes et lui donne sa robe.
C’est pourquoi chaque vin a une couleur différente.
Les levures naturellement contenues dans le raisin en fermentant vont, au contact du jus sucré, transformer ce sucre en alcool.
Quand la fermentation s’arrête, qu’il n’y a plus de "bouillonnement" il est temps de passer au décuvage. Plus on laisse le jus, plus il sera charpenté.
Le vin qui s’écoule alors de la cuve est appelé vin de goutte ou de tête. Il est léger, fruité et possède de la rondeur.
Le marc restant, le "chapeau ", composé des restes du raisin est encore imbibé de jus. Il est alors décuvé pour être pressé afin d’en soutirer le vin de presse plus riche en couleur et en tanin. Là encore tout est une question de pression, de délicatesse et de savoir-faire. Si elle est trop importante, le vin sera astringent, "râpeux", possèdera de la verdeur et des saveurs végétales indésirables. En revanche un pressurage trop faible donnera un vin plus léger manquant de structure et de matières pour une longue conservation.
Les vins de goutte et de presse peuvent être assemblés dans des proportions différentes selon la tonalité, la structure que le vigneron souhaite donner à son vin.

L’abus d’alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

un pressoir ?

Parmi les différentes gammes techniques et les différents modèles,
il faut tout d'abord porter une réponse à chacune des 4 questions suivantes :

- **Que doit-on presser ?** (petits fruits rouges, pommes, poires, pommes, olives, macérations… ?)
- **En quelle quantité ?** (La récolte prévue est-elle d'un ¼ de seau, d'une hotte, d'un ou de 100 quintaux ?)
- **Pour quel rendement ?** (A-t-on le temps d'attendre ou doit-on aller vite ?)
- **Quel est le budget ?** (Question bien souvent déterminante !)

N'oubliez pas qu'avant tout pressurage, il est toujours indispensable de broyer les fruits à chair ferme (poires, pommes..), de fouler les fruits à chair tendre (raisins, groseilles…) et que les drains, comme les scourtins augmentent rendements et productions. Voici quelques types de pressoirs avec leurs caractéristiques :

• Pressoirs ménagers à vis
Ces petits pressoirs sont utiles si vous souhaitez produire de petites quantités de jus pour une consommation rapide, au verre ou à la bouteille. En inox, ils sont faciles à mettre en œuvre et sont parfaits pour élaborer des sirops et des gelées. D'un rendement moyen, ils sont idéaux pour les petits fruits rouges, le raisin, les pommes.

• Pressoirs en bois et à vis
Conviennent pour de petites quantités de fruits car les claies vont de 10 à 40 litres de volume. Très esthétiques et décoratifs, ils sont néanmoins solides mais d'un rendement moyen car le mécanisme n'est pas démultiplié. Ces pressoirs sont principalement conçus pour presser le raisin et les pommes.

• Pressoirs mécaniques à cliquets
Ce sont les pressoirs les plus connus, dotés d'une vis centrale, d'une maie (bassin) en acier et d'une claie (cuve ajourée) en bois ou en inox. Avec la démultiplication générée par le mécanisme à cliquet, la pression exercée est augmentée. Pour un particulier, ce type de pressoir offre un bon ratio rendement/production/prix avec la pomme et le raisin

• Pressoirs hydrauliques à vis centrale
Si le principe d'extraction reste identique aux modèles déjà présentés, ce type de pressoir offre un meilleur rendement encore grâce à une pression exercée par deux vérins hydrauliques commandés manuellement par pompage. Ce type de pressoir convient pour extraire tous les jus de fruits et même l'huile des olives (nous consulter pour connaître le processus approprié).

• Pressoirs hydrauliques manuels à étriers
Conçus pour améliorer de façon significative les travaux de remplissage et de nettoyage de la claie, ils améliorent de façon significative l'effort et le rendement. Le mécanisme hydraulique de ces pressoirs est monté sur un étrier basculant. Doté d'un seul vérin central commandé manuellement par pompage, la pression s'exerce via un large plateau en acier permettant une production optimale.

• Pressoirs hydrauliques à commande électrique à étriers
C'est le même principe, la même facilité de remplissage et de nettoyage que les précédents, mais, grâce à la commande électrique du vérin, l'action de pompage se fait toute seule et la pression exercée est "en continu".

• Hydro-pressoir
Sans vis centrale, sans mécanisme hydraulique et sans électricité c'est la pression de l'eau qui effectue le travail (les quelques bars du réseau d'eau sont suffisants). L'outre en caoutchouc insérée dans la claie est branchée à un tuyau d'arrosage et se remplit et presse les fruits broyés contre les parois de la claie en inox.

INOX

tompress

Pressoirs de table inox à vis

Pressoirs ménager pour presser des petits fruits, des raisins, des mûres, des framboises, etc. . . et en extraire un excélent jus de fruit.
Conçus pour une utilisation familiale et quotidienne, ces pressoir de table permettent d'extraire très facilement le jus de tous les fruits de saison. La claie, que l'on remplit des fruits préalablement broyés ou foulés, se pose dans le bac de récupération. Il suffit de placer l'ensemble sous le plateau de pressage et de tourner la vis.
Ce type de pressoir rapide à mettre en œuvre et à nettoyer est recommandé pour obtenir des jus frais à consommer immédiatement mais il est aussi très efficace pour élaborer sirops et gelées.
Pour un jus sans impuretés, vous pouvez également utiliser une étamine à jus.

1,4 litres	Long. 21,7 cm - Larg. 14,5 cm - Ø diamètre de la cuve : 12,5 cm - Haut. 30,5 cm - Poids. 3,1 kg.	**pripmino**	**59,90 €**
2,1 litres	Long. 23 cm - Larg. 17.5 cm - Ø Diamètre de la cuve : 15 cm - Haut. 31 cm - Poids. 3,14 kg.	**primmino**	**79,00 €**
4,9 litres	Long. 30 cm - Larg. 25 cm - Ø diamètre de la cuve : 20 cm - Haut. 41.5 cm - Poids. 6,5 kg.	**prigmino**	**89,00 €**

INOX

Pressoir à vis 7,5 litres inox

Le système d'étrier basculant permet de vider le marc et de recharger la claie rapidement. Encombrement de 45x45x70 cm. Plateau de pressage en frêne. Maie et étrier en acier émaillé époxy.
- La claie est percée de trous de 6 mm de diamètre. - Poids. 10 kg. Capacité 7,5 L

Réf. primulti - 293,90 €

ACIER

Pressoir à étrier 20 litres

Pressoir à vis et étrier basculant claie diam. 25 cm, 20 litres.Le système à étrier permet de dégager complètement la claie.Une fois la vis relevée, l´étrier bascule ce qui simplifie considérablement les opérations de vidage et de remplissage.Vous pouvez aussi poser votre fouloir directement sur la claie pour remplir le pressoir sans avoir à transvider vos fruits broyés. Sellette de pressage et bac de récupération des jus en inox. Claie à douelles de bois cerclées d'acier et démontable par moitié. Long. 56 cm - Larg. 41,5 cm - Ø 25 cm - Haut. 80 cm - Poids. 30 kg. Capacité 20 L

Réf. prvsta25 - 590,00 €

INOX

Pressoir inox à étrier 20 litres

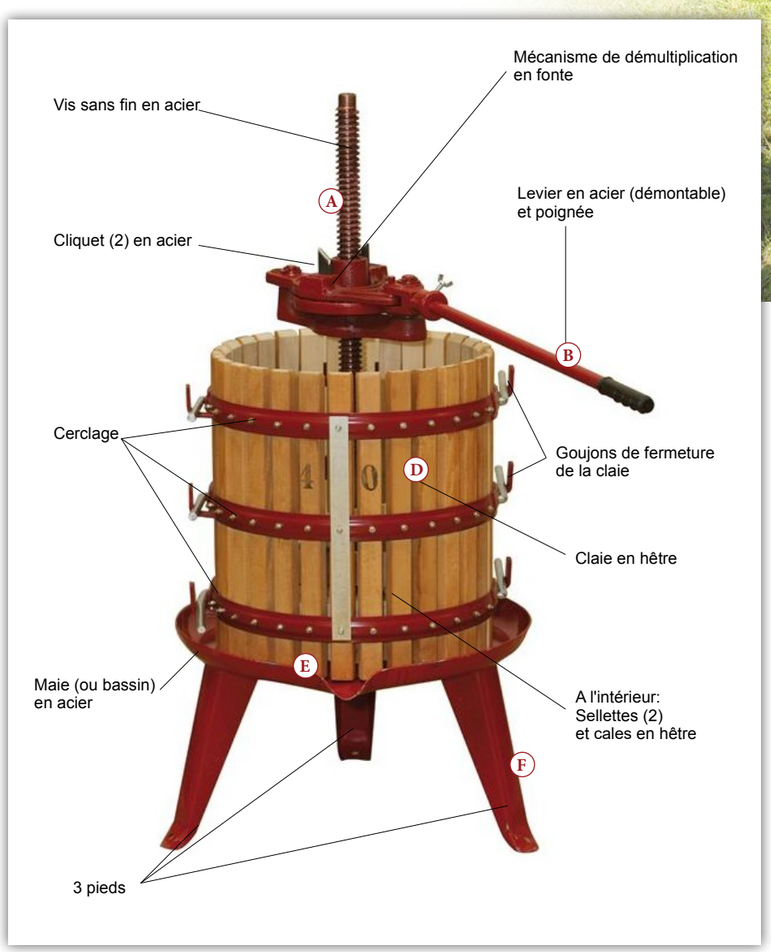
Pressoir à vis en inox, étrier basculant, claie de 25 cm de diamètre et 20 litres de capacité, son système à étrier permet de dégager complètement la claie. Toutes les parties en contact avec les fruits ou le jus (claie, sellette de pressage et bac de récupération) sont en inox. Long. 56 cm - Larg. 41,5 cm - Ø 25 cm - Haut. 80 cm - Poids. 35 kg. Capacité 20 L

Réf. prvsti25 - 790,00 €

Pressoirs mécaniques

Comme tous les ans, vous avez récolté de beaux fruits et vous en connaissez le volume.

Vous avez choisi d'utiliser un pressoir mécanique traditionnel qui, composé d'une dizaine d'éléments, ne nécessite aucune énergie extérieure, hormis celle de l'utilisateur. Comment ça marche ?



Simples à utiliser, les pressoirs mécaniques sont composés d'une "vis sans fin" [A] en acier positionnée au centre de l'appareil guidant le mécanisme.

Ce dernier, actionné par un levier [B], démultiplie l'effort de va et vient généré par l'utilisateur en forçant sur les sellettes par l'intermédiaire des cales [C].

Quant aux sellettes, elles poussent le moût (fruits broyés ou foulés) qui a été préalablement versé dans la claie [D], cette cage ajourée, en bois ou en métal, renforcée par des cerclages et rapidement déposable par l'intermédiaire des goujons.

Ecrasé, le moût se sépare de son jus qui s'écoule dans la maie [E] appelée aussi bassin.
Ces pressoirs sont stables, montés sur 3 pieds [F] et parfois, pour les plus volumineux, sur roues.

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

JUS - VIN - CIDRE - Pressoirs mécaniques à cliquets

ACIER

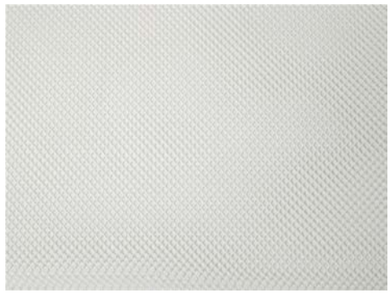
NOUVEAU

Pressoirs mécaniques à cliquet pour faire jus vin cidre avec pommes raisins et autres fruits

Vis centrale en acier, maie (bassin) en acier avec renforcements radiaux, fermeture de la claie avec goujons extractibles, claie (cage) en bois de hêtre, sellettes de pressage en hêtre sec, mouvement mécanique en fonte.

UTILISATION
Pour presser des pommes et autres fruits à chair ferme, il faut d'abord les broyer de manière à pouvoir en exprimer le jus grâce à un broyeur à pommes. Pour faire du jus de raisin, petits fruits rouges et autres fruits à chair tendre avec un pressoir, il faut d'abord fouler les fruits à l'aide d'un fouloir ou fouloir-égrappoir. Les premiers mouvements du mécanisme vont faire exprimer aux fruits beaucoup de jus, presque les 3/4. Pour un rendement maximal, il faut redonner quelques coups de cliquets dès qu'une certaine quantité de jus s'est écoulé pour bien remettre la pression sur les fruits. Ceci permet d'augmenter jusqu'à 40% le rendement en jus des fruits.

5 litres	- Ø claie 15 cm - Poids. 8 kg.	**prcmec15**	**279,00 €**
9,5 litres	Long. 38 cm - Larg. 38 cm - Ø 20 cm - Haut. 84 cm - Poids. 18 kg.	**prcmec20**	**339,00 €**
20 litres	Long. 43 cm - Larg. 43 cm - Ø 25 cm - Haut. 86 cm - Poids. 22 kg.	**prcmec25**	**419,00 €**
30 litres	Long. 48 cm - Larg. 48 cm - Ø 30 cm - Haut. 104 cm - Poids. 42 kg.	**prcmec30**	**549,00 €**
45 litres	Long. 56 cm - Larg. 56 cm - Ø 35 cm - Haut. 122 cm - Poids. 57 kg.	**prcmec35**	**595,00 €**
65 litres	Long. 63 cm - Larg. 63 cm - Ø 40 cm - Haut. 130 cm - Poids. 71 kg.	**prcmec40**	**649,00 €**
90 litres	- Ø 45 cm - Poids. 91 kg.	**prcmec45**	**865,30 €**
127 litres	- Ø 50 cm - Poids. 107 kg.	**prcmec50**	**999,00 €**
166 litres	- Ø 55 cm - Poids. 147 kg.	**prcmec55**	**1 299,00 €**
212 litres	- Ø 60 cm - Poids. 194 kg.	**prcmec60**	**1 599,00 €**
265 litres	- Ø 65 cm - Poids. 270 kg.	**prcmec65**	**1 799,00 €**
327 litres	- Ø 70 cm - Poids. 280 kg.	**prcmec70**	**2 299,00 €**
477 litres	- Ø 80 cm - Poids. 400 kg.	**prcmec80**	**2 899,00 €**



Toile à pressoir

Vendue au mètre Long. 110 cm

Réf. prttoile - 25,10 €

Etamine à jus 75x75 cm

Etamine à jus 75x75 cm. Tissu aiguilleté non tissé de 0,56 m² pour filtrer efficacement et rapidement les jus.S'utilise en paquets que l'on place à l'intérieur du pressoir ou à poser sur l'embouchure du récipient de collecte du jus pour filtrer.
Long. 75 cm - Larg. 75 cm - Poids. 32 g.

Réf. prteta75 - 9,20 €

Scourtins troués non fendus

En fibre synthétique, adapté pour des pressoirs à vis centrale.

Ø 20 cm	- Ø 20 cm - Poids. 0,085 kg.	**prtsco20**	**21,00 €**
Ø 25 cm	- Ø 25 cm - Poids. 0,135 kg.	**prtsco25**	**21,30 €**
Ø 30 cm	- Ø 30 cm - Poids. 0,185 kg.	**prtsco30**	**21,50 €**
Ø 35 cm	- Ø 35 cm - Poids. 0,230 kg.	**prtsco35**	**21,90 €**
Ø 40 cm	- Ø 40 cm - Poids. 0,350 kg.	**prtsco40**	**22,00 €**
Ø 45 cm	- Ø 45 cm - Poids. 0,410 kg.	**prtsco45**	**22,50 €**
Ø 50 cm	- Ø 50 cm - Poids. 0,560 kg.	**prtsco50**	**22,70 €**
Ø 55 cm	- Ø 55 cm - Poids. 0,625 kg.	**prtsco55**	**25,00 €**
Ø 60 cm	- Ø 60 cm - Poids. 0,840 kg.	**prtsco60**	**30,00 €**

Scourtins fendus

Scourtin, en fibre synthétique, fendu pouvant être mis et enlevé sans sortir le mécanisme.

Ø 20 cm	- Ø 20 cm - Poids. 0,085 kg.	**prtsfe20**	**22,50 €**
Ø 25 cm	- Ø 25 cm - Poids. 0,135 kg.	**prtsfe25**	**24,90 €**
Ø 30 cm	- Ø 30 cm - Poids. 0,185 kg.	**prtsfe30**	**26,70 €**
Ø 35 cm	- Ø 35 cm - Poids. 0,230 kg.	**prtsfe35**	**39,00 €**
Ø 40 cm	- Ø 40 cm - Poids. 0,350 kg.	**prtsfe40**	**41,00 €**
Ø 45 cm	- Ø 45 cm - Poids. 0,410 kg.	**prtsfe45**	**42,50 €**
Ø 50 cm	- Ø 50 cm - Poids. 0,560 kg.	**prtsfe50**	**43,00 €**
Ø 55 cm	- Ø 55 cm - Poids. 0,625 kg.	**prtsfe55**	**43,50 €**
Ø 60 cm	- Ø 60 cm - Poids. 0,840 kg.	**prtsfe60**	**47,00 €**
Ø 70 cm	- Ø 70 cm - Poids. 0,840 kg.	**prtsfe70**	**49,00 €**

Etamines en lin pour pressoir

Etamine en lin pour filtrer très finement, convient pour les fruits rouges.

Ø 20 cm	- Ø 20 cm - Haut. 52,5 cm - Poids. 70 g.	**prtlin20**	**44,50 €**
Ø 25 cm	- Ø 25 cm - Haut. 56 cm - Poids. 80,5 g.	**prtlin25**	**46,00 €**
Ø 30 cm	- Ø 30 cm - Poids. 0,120 kg.	**prtlin30**	**52,90 €**
Ø 35 cm	- Ø 35 cm - Haut. 66 cm - Poids. 145 g.	**prtlin35**	**57,30 €**
Ø 45 cm	- Ø 45 cm - Haut. 76 cm - Poids. 220 g.	**prtlin45**	**66,50 €**
Ø 40 cm	- Ø 40 cm - Haut. 72 cm - Poids. 250 g.	**prtlin40**	**68,00 €**
Ø 50 cm	- Ø 50 cm - Haut. 87 cm - Poids. 250 g.	**prtlin50**	**73,80 €**

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

INOX

Pressoir à fruits hydraulique 18 litres en inox

Pressoir pratique et robuste avec un cric hydraulique de 2t, placé au fond du panier, il n´est pas nécessaire de sortir le cric pour effectuer une nouvelle pressée, utilisez le poussoir supérieur en acier inoxydable avec les trous. Le bol d'égouttage inox a une sortie idéalement placée avec un filet ¾ pour le connecter à n'importe quel robinet de sortie. Il n´est pas nécessaire de filtrer le jus de fruit après.
Long. 46 cm - Larg. 39 cm - Ø 25 cm - Haut. 105 cm - hauteur de claie : 37 cm - Poids. 33 kg.

Réf. prhvar12 - 850,00 €

Manchon pour pressoir de 18 litres

Manchon pour pressoir à fruits hydraulique 18 litres en inox.Permet d'accélérer et faciliter la manipulation lors du chargement et de déchargement des contenus du pressoir, nous vous recommandons d'utiliser un manchon à pressoir.Il n´est pas nécessaire de filtrer le jus de fruit après.Sac fermé sur 3 côtés.
- Poids. 0,780 g.

Réf. prtman12 - 41,50 €

INOX

Pressoir à fruits hydraulique 50 litres en inox

Pressoir pratique et robuste avec un cric hydraulique de 5 t, placé sur le dessus du panier. Le pressage est facile et rapide. Les manchons à pressoir sont également utilisés pour le pressage industriel et ils se distinguent par une excellente résistance maximale à la pression et en même temps par la pureté du produit en résultant (jus). Il n´est pas nécessaire de filtrer le jus de fruit après.
Long. 58 cm - Larg. 49 cm - Ø 40 cm - Haut. 77 cm - hauteur de claie : 37 cm - Poids. 50 kg.

Réf. prhvar20 - 1 022,00 €

Manchon pour pressoir de 50 litres

Manchon pour pressoir à fruits hydraulique 50 litres en inox.Permet d'accélérer et faciliter la manipulation lors du chargement et de déchargement des contenus du pressoir, nous vous recommandons d'utiliser un manchon à pressoir.Il n´est pas nécessaire de filtrer le jus de fruit après.Sac fermé sur 3 côtés.
- Larg. 68 cm - Haut. 81 cm - Poids. 0.730 kg.

Réf. prtman20 - 57,50 €

Pressoirs hydrauliques manuels à étrier

Pressoir hydraulique manuel à piston (sans vis centrale)pour pomme, raisin et fruits.
Etrier basculant pour faciliter l'accès, 2 roues, bras de transport.
Pression : 300 bars.

69 litres	- Ø claie 40 cm - Haut. 165 cm - Poids. 130 kg.	**prhtic40**	**2 999,00 €**
128 litres	- Ø claie 50 cm - Haut. 190 cm - Poids. 199 kg.	**prhtic50**	**3 689,00 €**
212 litres	- Ø claie 60 cm - Poids. 280 kg.	**prhtic60**	**5 149,00 €**
327 litres	- Ø claie 70 cm - Haut. 240 cm - Poids. 380 kg.	**prhtic70**	**7 800,00 €**

ACIER

Pressoirs hydrauliques à vis centrale

Pressoir à mouvement hydraulique manuel.

128 litres, Diamètre 45 cm dimension intérieure de la claie : 45x60 cm, diam de la vis : 5 cm	*Long. 74 cm* - Larg. 74 cm - Haut. 170 cm - Poids. 150 kg.	**prhyd050**	**1 669,00 €**
212 litres. Diamètre 60 cm, dimension intérieure de la claie : 60x75 cm, diam de la vis : 6 cm	Long. 85 cm - Larg. 85 cm - Haut. 182 cm - Poids. 230 kg.	**prhyd060**	**2 587,00 €**
327 litres. Diamètre 70 cm, dimension intérieure de la claie : 70x85 cm	Long. 100 cm - Larg. 100 cm - Haut. 210 cm - Poids. 350 kg.	**prhyd070**	**2 272,00 €**
447 litres. Diamètre 80 cm, dimension intérieure de la claie : 80x105 cm, diam de la vis : 8 cm	Long. 110 cm - Larg. 110 cm - Haut. 220 cm - Poids. 453 kg.	**prhyd080**	**3 810,00 €**
667 litres. Diamètre 80 cm, dimension intérieure de la claie : 80x105 cm, diam de la vis : 8 cm	Long. 120 cm - Larg. 120 cm - Poids. 640 kg.	**prhyd090**	**4 890,00 €**

ACIER

Pressoirs hydrauliques 2 roues

Pressoir hydraulique manuel à 2 roues

128 litres	*Long. 71 cm* - Larg. 71 cm - Ø 50 cm - Haut. 170 cm - Poids. 180 kg.	**prh2ro50**	**1 950,00 €**
212 litres	Long. 85 cm - Larg. 85 cm - Ø 60 cm - Haut. 182 cm - Poids. 230 kg.	**prh2ro60**	**2 576,90 €**
327 litres	Long. 99 cm - Larg. 99 cm - Ø 70 cm - Haut. 210 cm - Poids. 352 Kg.	**prh2ro70**	**2 462,00 €**
447 litres	Long. 110 cm - Larg. 110 cm - Ø 80 cm - Haut. 220 cm - Poids. 453 kg.	**prh2ro80**	**3 049,00 €**

Pressoirs hydrauliques électriques automatiques

Pression 300 bars.

69 litres - claie diam 40 cm	*Long. 90 cm* - Larg. 100 cm - Ø 40 cm - Haut. 159 cm - Poids. 130 kg.	**pretie40**	**3 999,00 €**
327 litres- claie diam 70 cm	Long. 127 cm - Larg. 137 cm - Ø 70 cm - Haut. 230 cm - Poids. 390 kg.	**pretie70**	**8 800,00 €**
212 litres- claie diam 60 cm	Long. 121 cm - Larg. 130 cm - Ø 60 cm - Haut. 215 cm - Poids. 297 kg.	**pretie60**	**6 999,00 €**
128 litres - claie diam 50 cm	Long. 107 cm - Larg. 107 cm - Ø 50 cm - Haut. 184 cm - Poids. 200 kg.	**pretie50**	**5 390,00 €**

Pressoirs hydrauliques électriques en inox

Pression 300 bars.

69 litres - claie diam 40 cm	*Long. 90 cm* - Larg. 100 cm - Ø 40 cm - Haut. 159 cm - Poids. 130 kg.	**pretii40**	**8 699,00 €**
128 litres - claie diam 50 cm	Long. 107 cm - Larg. 107 cm - Ø 50 cm - Haut. 184 cm - Poids. 200 kg.	**pretii50**	**10 699,00 €**

Scourtins sans trou

Scourtin, en fibre synthétique, permettent de drainer le jus de l'intérieur vers l'extérieur de la cuve lors du pressage.

Ø 30 cm	- Ø 30 cm - Poids. 0,170 kg.	**prtscf30**	**29,80 €**
Ø 40 cm	- Ø 40 cm - Poids. 0,360 kg.	**prtscf40**	**32,00 €**
Ø 50 cm	- Ø 50 cm - Poids. 0,530 kg.	**prtscf50**	**35,00 €**
Ø 60 cm	- Ø 60 cm - Poids. 0,795 kg.	**prtscf60**	**39,90 €**

JUS - VIN - CIDRE - Hydro pressoirs

Hydro pressoirs

Hydropressoir Claie en inox, bassin et couvercle en acier peint.
Pression à 4 bars maximum, pieds de 30 cm de haut.

Replissez la claie de votre pressoir avec les fruits broyés ou foulés. Fermez le couvercle, branchez le tuyau d'eau et ouvrez les vannes. L'eau rempli une membrane pneumatique qui se trouve au milieu du pressoir et fait pression contre la grille de la claie en inox. Le jus s'écoule au travers de la claie et est récupéré dans la maie (bassin) pour récupérer le jus.

20 litres	*Long. 54 cm* - Larg. 54 cm - Haut. 82 cm - Poids. 15 kg.	**prh2o27**	**958,00 €**
40 litres	- Poids. 20 kg.	**prh2o35**	**1 145,50 €**
80 litres	Long. 70 cm - Larg. 70 cm - Haut. 115 cm - Poids. 36 kg.	**prh2o45**	**1 700,00 €**
160 litres	- Poids. 70,000 kg.	**prh2o16**	**4 140,00 €**
300 litres	- Poids. 205,000 kg.	**prh2o30**	**7 104,00 €**

Les fermentations

Quand le jus de raisin se fait vin...

Le raisin récolté, foulé et pressé est mis en cuve ou en fût. Mais pour qu'il se transforme en vin, l'étape incontournable dans le processus de vinification est la fermentation alcoolique. Naturelle, elle est toutefois délicate, demandant une attention toute particulière et une parfaite maîtrise pour que le jus de raisin devienne vin. Celle-ci est ensuite suivie d'une seconde fermentation, essentielle pour le vin rouge et utile pour certains vins blancs : la fermentation malolactique qui va donner au vin plus de souplesse.

La fermentation alcoolique n'est autre qu'une réaction chimique exothermique naturelle. Elle se produit quand les levures contenues dans la peau des fruits entrent en contact avec le sucre concentré dans leur chair. Une rencontre déjà entamée lors du foulage. Progressivement le sucre va se transformer en alcool sous l'effet d'une température contrôlée. Pendant tout ce processus de nombreuses substances : éthanol, gaz carbonique, divers acides et saveurs vont se diffuser dans le moût. Le gaz carbonique, actif, génère de l'énergie réchauffant le moût maintenant active les levures.
A l'intérieur des fûts ça bouillonne, les levures sont en pleine action... Et le vigneron aussi. Il va surveiller la température, cruciale pour le bon développement des levures et sur la vitesse de fermentation. Une température trop élevée fait non seulement mourir les levures mais elle altérera toutes les qualités du vins : son bouquet, ses arômes, sa couleur, lui donnera de l'amertume... Trop basse, elle va ralentir le travail des levures. Il faudra alors prolonger le temps de la fermentation alcoolique. Si la fermentation s'arrête, certaines bactéries indésirables (Brettanimyces) risquent de se développer se nourrissant des sucres non transformés. Certains vignerons installent un lit de camp dans leur chai pour surveiller cette opération décisive et complexe.

Cette phase agit sur les arômes, saveurs et couleur du vin, c'est pourquoi, les températures sont différentes selon s'il s'agit de vins rouges, blancs, liquoreux...

Durant tout ce temps, le sucre se transforme en alcool, la densité du moût diminue au fur et mesure du déroulement de la fermentation alcoolique (l'alcool étant moins dense).

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Vin	Température	Objectif
Rouge	25°/30° C	Développer tous ses arômes, extraire ses tanins et la couleur de sa robe.
Blanc	18°/20°C max	Conserver ses arômes primaires : notes florales, fruitées, minérales...
Liquoreux	20°/22° C	Conserve une certaine quantité de sucre (entre 10 et 30 g/L) grace a une fermentation lente et incomplète.

Pour la mesurer, le vinificateur utilise un densimètre qu'il plonge dans du moût prélevé. Ce qu'il fera tout au long de la fermentation alcoolique pour en contrôler la progression. En connaissant la densité de départ du moût avant fermentation il pourra connaître d'une part sa teneur en sucre et surtout le pourcentage d'alcool que le vin aura en fin de fermentation.
Il existe pour cela des tables de densités de référence exprimant le pourcentage d'alcool maximal du moût par rapport à la densité initiale. Par exemple, un moût d'une densité de départ de 1100 donnera un vin avec un taux d'alcool estimé de 13 %. La densité peut être corrigée par une augmentation de la température ou une baisse de celle-ci.

Après deux ou trois semaines, le sucre contenu dans le moût s'est transformé en alcool, l'activité dans le fût s'est calmée et la fermentation alcoolique s'arrête. Le vinificateur mesure une dernière fois la densité du vin. Mais le vin n'est pas encore stable, il doit passer par une deuxième phase : la fermentation malolactique.
Cette seconde fermentation est plus particulièrement nécessaire pour l'élaboration de vins rouges. Signalons également que tous les grands vins blancs de garde doivent bénéficier de cette seconde fermentation.
La fermentation malolactique a des effets olfactifs et gustatifs. Elle consiste principalement à réduire l'acidité du vin qui contient encore une grande quantité d'acide malique (principal acide contenu dans le raisin). Le vigneron va alors baisser la température à 18°/20° C. L'acide malique va alors se dégrader et se métamorphoser en acide lactique bien plus souple, donnant au vin plus de rondeur.

La fermentation malolactique va non seulement transformer l'acidité du vin naturellement mais aussi l'astringence des tanins, renforcer la couleur et lui donner de nouveaux arômes, tout en lui apportant une stabilisation biologique le protégeant de certaines bactéries.
Les acides lactiques font partis des trois éléments nécessaires à un vin pour qu'il puisse durer dans le temps avec le degré alcoolique et les tanins.
La fermentation malolactique ne concerne pas :
les blancs n'ayant pas de tanins, leur acidité est dès lors essentielle à leur bonne évolution, certains vins rouges (les primeurs notamment) ou blancs à boire jeunes dans leur vivacité et leur fraîcheur (le "Gros-Plant" du pays nantais, s'il n'est pas élevé sur lies, ou l'"Aligoté" bourguignon), doivent rester sur leurs premiers acides maliques.

Alcoomètre

Permet de déterminer le degré d'alcool des alcools secs. Un alcoomètre ou pèse alcool est utilisable uniquement pour mesurer des alcools issus de distillation et auxquels il n'a pas été ajouté de sucre. Gradué de 0 à 100 °. Fabrication française.
Long. 30 cm - Ø 17 mm - Poids. 0,01 kg.

Réf. cavalcoo - 19,90 €

Alcoomètre avec thermomètre

Alcoomètre thermomètre long (30 cm) gradué de 0° à 100° et de 0°C à 40°C. Permet de déterminer le taux d'alcool d'un liquide non sucré. Le pèse alcool s'utilise plongé dans le liquide à mesurer et la lecture se fait sur la graduation indiquée par le niveau de liquide. Une éprouvette est recommandée. Fabrication française. Pour les alcools fermentés, l'alcoomètre n'est pas valable car ils contiennent du sucre et faussent la lecture. Valable pour les boissons à moins de 20° d'alcool.
Long. 30 cm - Ø 17 mm - Poids. 30 g.

Réf. cavalcth - 28,00 €

Cidromètre

Permet de déterminer le taux d'alcool dans le cidre. Fabrication française.
Long. 12 cm - Poids. 0,005 kg.

Réf. cavcidro - 15,90 €

Eprouvettes

Eprouvette graduée sur pied.
Permet de mesurer précisémment une quantité de liquide ou d'utiliser les appareils de mesure flottants comme alcoomètre, mustimètre. . .

250 ml	- Haut. 31 cm - Poids. 0,09 kg.	**cavep250**	**7,00 €**
500 ml	- Haut. 36 cm - Poids. 0,140 kg.	**cavep500**	**16,60 €**

Densimètre hydromètre

Permet de déterminer le taux de sucre dans le moût et la fin de la fermentation. gradué de 980 à 1 110. Idéal pour la bière. Fabrication française.
Long. 15 cm - Poids. 0,015 kg.

Réf. cavdensi - 28,40 €

Vinomètre

Vinomètre, permet de déterminer le degré d'alcool dans le vin et tout liquide même sucré jusqu'à 20% de volume d'alcool. Le vin ou autre alcool présent dans l'entonnoir du vinomètre s'écoule et celui dans la tige capillaire descend jusqu'à se stabiliser à un certain niveau. Celle-ci étant graduée, vous pouvez lire directement le taux d'alcool du liquide indiqué par la graduation à l'endroit précis où s'est stabilisé le liquide. Fabrication française.
Long. 12 cm - Poids. 10 g..

Réf. cavvinom - 9,90 €

Mustimètre

Mustimètre (densimètre, hydromètre, aéromètre) permet de déterminer le taux de sucre dans le moût. Fabrication française.
Long. 32 cm - Poids. 0,010 kg.

Réf. cavmusti - 16,90 €

Mustimètre avec thermomètre

Mustimètre (densimètre, hydromètre, aéromètre) permet de déterminer le taux de sucre dans le moût. Fabrication française.
Long. 32,5 cm - Poids. 0,030 kg.

Réf. cavmusth - 33,00 €

Pèse sucre densimètre à sirop fabriqué en France

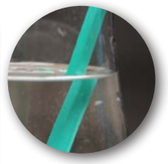
pH-mètre digital de poche 0-15 pH (IP 67) Résolution de l'affichage : 0,01 pHPrécision : ±0,05 pHCompensation de température automatique (ATC 0+60°C) Étalonnage automatique 2 points (pH4 / pH7 ou Ph 7/ pH10). Affichage de la température. Avec solutions d'étalonnage pH 4 - pH 7- pH 10. En coffret plastique avec mode d'emploi. Livré avec 3 piles LR44.
Long. 12,5 cm - Poids. 125 g..

Réf. cavsirop - 8,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Le réfractomètre

Mesurer précisément le taux de sucre d'un fruit pour prévoir la récolte - prévoir aussi le degré d'alcool d'un vin - connaître le pourcentage de sucre dans une confiture ou un sirop, même en cours de cuisson : vive le réfractomètre !



Le réfractomètre s'utilise chaque fois que vous voulez savoir la quantité de sucre. Vous déposez une goutte du produit que vous voulez mesurer et vous visez. Vous aurez sans doute remarqué que lorsqu'on plonge un bâton dans l'eau, le bâton semble brisé au niveau de la surface. Vous constaterez le même phénomène en plongeant un crayon dans un verre d'eau. Si vous regardez à la hauteur de la surface, le crayon paraît coupé ! C'est ça la réfraction, un simple effet d'optique. L'eau "réfracte" les rayons lumineux en les déviant. Pour notre sucre, le phénomène est particulièrement intéressant. Plus on ajoute de sucre dans l'eau, plus les rayons sont déviés. C'est ce que mesure le réfractomètre. Déposez une goutte de produit sucré sur l'appareil et visez. Vous verrez apparaître dans l'œilleton le taux de sucre de votre produit.

Réfractomètre à jus et moût

Réfractomètre de 0% à 32% Brix, résolution de 0,2% Brix. Cette échelle permet de mesurer les moûts, jus, vins, concentrés de tomate et les fruits en conserve. Livré dans un étui avec tissu de nettoyage, tournevis de réglage, pipette et pochette de transport.
Long. 16 cm - Ø 3 cm - Poids. 0,265 kg.

Réf. cavref32 - 108,00 €

Solutions pour réfractomètre

0% de brix	**cavref00bri**	**36,10 €**
12% de brix	**cavref12bri**	**40,20 €**
25% de brix	**cavref25bri**	**43,30 €**
30% de brix	**cavref30bri**	**43,20 €**
60% de brix	**cavref60bri**	**75,80 €**

pH-mètre de poche 0-14 pH

pH-mètre de poche 0-14 pHRésolution de l'affichage et précision : 0,1 pH. Température de compensation de 0 à 50 °C. Etalonnage par vis, tournevis fourni. Solution d'étalonnage. En coffret plastique avec mode d'emploi. Livré avec 4 piles LR44.
- Poids. 100 g.

Réf. cavphmet - 57,70 €

Réfractomètre pour sirops et confitures

Réfractomètre de 45% à 82% Brix, résolution de 0,5% Brix. Cette échelle permet de mesurer les jus concentrés, sirops, confitures, marmelades et gélatines. Livré dans un étui avec tissu de nettoyage, tournevis de réglage, pipette et pochette de transport.
Long. 16 cm - Ø 3 cm - Poids. 0,240 kg.

Réf. cavref82 - 108,00 €

pH-mètre digital de poche 0-15 pH

Mustimètre (densimètre, hydromètre, aéromètre) permet de déterminer le taux de sucre dans le moût. Fabrication française.
- Poids. 100 g.

Réf. cavphmdi - 130,46 €

L'extracteur de jus à vapeur

Un moyen simple d'extraire et de conserver le jus des fruits ou des légumes.

Un peu d'eau au fond de l'appareil, vos fruits ou vos légumes dans la partie supérieure : il ne vous reste plus qu'a mettre en chauffe.
L'utilisation de la vapeur convient bien aux petites quantités. Le procédé est spécialement recommandé si l'on désire conserver les jus puisque l'extraction et pasteurisation se font en même temps. Il n'y a rien à faire. En moins d'une heure, sous l'action de la vapeur, les cellules se percent et le jus chaud s'écoule tout seul dans la partie centrale de l'appareil. Pas de surveillance ni de mise en œuvre compliquée pas de nettoyages fastidieux : l'extracteur de jus vapeur est un outil magique.
Sur le plan gustatif, la chauffe douce renforce les saveurs de vos fruits ou de vos légumes.

Et comme le réceptacle à jus se trouve juste au dessus de la marmite qui produit la vapeur, le jus reste en permanence à température de pasteurisation. Bon nombre de vitamines sont préservées.
Pour mettre en bouteilles, rien de plus simple. Appuyez sur le ressort qui pince le tuyau et le jus s'écoule. Relâchez la pression pour arrêter et changer de bouteille. Si vous utilisez des bouteilles et des capsules ébouillantées pour les stériliser et éviter les chocs thermiques, votre jus se conserve un an à l'abri de la lumière.
Jus, sirops, gelées ou sorbets, l'extracteur de jus est le moyen le plus simple de profiter de vos fruits toute l'année.

Versez de l'eau dans le dernier compartiment.

Coupez vos fruits et légumes dans le 1er compartiment.

Mettez votre appareil sur une source de chaleur.

Récupérez le jus pasteurisé formé grâce à la vapeur d'eau, par le tuyau.

Extracteurs de jus à vapeur émaillés

Panier et couvercle en plastique. Il permet l'extraction et la stérilisation rapide et facile des jus de fruits qui se conserveront sans additifs ainsi que des gelées, pâtes de fruits, confitures...
En acier émaillé 2 couches, résistant à l'acidité.
Panier à fruits de 10 litres.

Gaz et induction	- Ø 28 cm	**extema10**	**134,00 €**
Electrique	- Ø 28 cm - Poids. 4,8 kg.	**extele10**	**159,00 €**

INOX

Extracteur de jus à vapeur électrique en inox

Avec un système de chauffe sécurisé et fiable de 1 500 W, cet appareil maintient la température afin d'assurer un débit d'extraction maximal. La partie basse peut également être utilisée comme faitout.
- Ø 26 cm - Poids. 3,5 kg. Puissance 1 500 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 8 panier à fruits L

Réf. extelein - 81,60 €

INOX

Extracteurs de jus à vapeur inox induction

De très grande qualité, destiné à extraire les jus, est en acier inox 18/10 poli, équipé de poignées froides ainsi que d'un fond triple diffuseur.

26 cm	- Ø 26 cm - Haut. 38 cm - Poids. 3,185 kg.	**extinoxe**	**49,90 €**
28 cm	- Ø 28 cm - Haut. 39 cm - Poids. 3,66 kg.	**extino28**	**99,00 €**

tompress

Extracteur de jus pour stérilisateur électrique Tom Press

Cuve à jus en acier émaillé deux couches résistant à l'acidité. Panier en plastique 12 litres. Livré sans couvercle, il s'utilise avec le couvercle du stérilisateur.
- Ø 35 cm

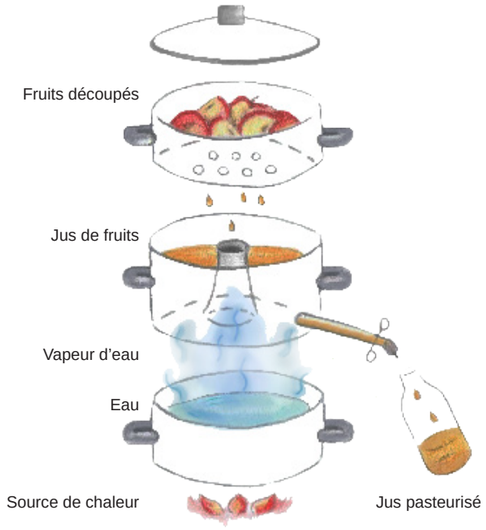
Réf. stematheext - 114,00 €

INOX

Extracteur de jus à vapeur 24 litres inox

Extracteur de jus à vapeur grande capacité tout en inox, panier à fruits 24 litres, livré avec robinet, tuyau de soutirage et un couvercle en inox. Poignées froides.
- Ø 36 cm - Haut. 45 cm - Poids. 10,7 kg.
Capacité 24 L

Réf. extvap24 - 669,00 €



Des jus pour booster votre hiver

A vos jus, partez pour un bel hiver !

Quand on est tout raplapla, que dehors il fait gris, froid, humide rien de tel qu'un bon jus de fruits ou de légumes pour repartir du bon pied.

La nature est bien faite, car l'hiver lui aussi nous offre pléthore de bons fruits et légumes à boire pour notre plus grand bien. Fruits et légumes crus, séparés ou mixés entre eux, sont une véritable source de minéraux et vitamines…Kiwi, orange, clémentine, carotte, betterave, ananas, épinard, céleri, cresson, pamplemousse, etc. Ils vous aideront à lutter contre la fatigue, renforceront votre système immunitaire, vous "redonneront la banane". D'ailleurs avec les fêtes de fin d'année qui approchent, période pendant laquelle nous faisons tous quelques abus, certains vous permettront de rééquilibrer votre organisme pour vous sentir plus léger.

En jus, fruits et légumes se digèrent et s'assimilent très rapidement pour une efficacité quasi immédiate alors que consommés entiers ils demanderont des heures de digestion.
Il faut savoir aussi que les légumes, consommés crus, conservent toutes leurs qualités nutritives naturelles que la cuisson détruit en partie.
Si vous êtes de ceux qui ne consomment pas les 5 fruits et légumes recommandés par jour, les jus frais sont une bonne alternative.
L'extracteur de jus est votre meilleur "compagnon vitamines".
En un rien de temps il presse en douceur, grâce à une vis sans fin pour un maximum de jus. Cette extraction lente ne chauffe pas les jus et évite l'introduction d'oxygène, tous les bénéfices des jus sont ainsi conservés : vitamines, minéraux, enzymes et antioxydants. Alors faites-vous plaisir,
faites-vous du bien ! Laissez libre court à vos goûts en choisissant des fruits et légumes frais de saison, bio de préférence car la majorité sera pressée avec la peau sinon nettoyez-les bien avant de les introduire dans l'extracteur.

Frais, vos jus sont à consommer rapidement ou dans les 24 heures tout au plus.
Mixez 3 ou 4 ingrédients, si vous aimez retrouver les saveurs. A titre indicatif, associez 1/3 de fruits pour 2/3 de légumes.
Certains végétaux, moins juteux, ont un goût dominant, insérez-les en petites quantités par exemple le radis noir pour une note piquante,
le gingembre pour épicer votre jus.

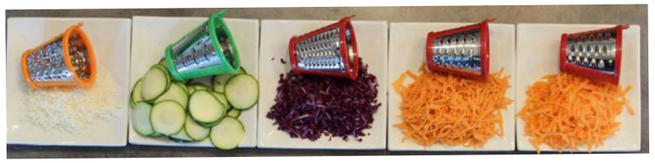
* L'abus d'alcool est dangereux pour la
L'abus d'alcool est da

Extracteur de jus horizontal Reber avec râpe

L'extracteur de jus horizontal vous permet de presser vos jus frais tous les matins, ce modèle horizontal est très avantageux pour l'extraction des légumes et fruits fibreux (céleri, rhubarbe), il y a moins de risques que les aliments restent coincés dans le système de pressage. L'accessoire râpe est livrée avec 5 grilles ce qui vous permet de râper selon vos envies et vos besoins. Avec les râpes incluses plus besoin de sortir un nouvel appareil pour préparer vos légumes, fromage. . . râpés, un simple changement d'accessoire et l'appareil est opérationnel.
Long. 33,5 cm - Larg. 17,5 cm - Haut. 33 cm - Poids. 3 kg.

Puissance 200 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 85 - 95 Trs/min.

Réf. herjureb - 185,00 €



tompress

Extracteur de jus vertical grande ouverture Tom Press vitesse lente

Idéal pour profiter pleinement des bienfaits des fruits et légumes, la vis sans fin tournant seulement à 20 tours par minutes vous permet de préserver le goût, les vitamines et les minéraux.
La cheminée avec basculement vous garantit une meilleure sécurité, diamètre de l'embouchure de 85 mm pour introduire des pommes, oranges sans peau et autres aliments entiers !
L'extraction du jus se fait par pression à froid (vis sans fin) avec séparation automatique de la pulpe, débit de sortie du jus réglable.
Moteur induction silencieux ! (30 db), corps blanc et noir.
Bouton marche/arrêt ainsi qu'une fonction reverse en cas de bourrage.
Livré avec une brosse de nettoyage et 2 récipients pour le jus et les déchets.
Puissance 250 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 20 Trs/min.
- Larg. 18,5 cm - profondeur. 22 cm - Haut. 59 cm - Poids. 7,5 kg.

Réf. herjutom - 199,00 €

Extracteur de jus électrique vertical à rotation lente sans BPA 2 tamis

Conçu pour produire des jus frais et des cocktails, ainsi que pour réaliser du tofu, du jus d'herbe et des pousses. Le dispositif fonctionne à une rotation lente de 65 tours par minute, évitant l'incorporation d'air et d'oxygène dans le jus, ce qui prévient la formation de mousse et la perte de vitamines sensibles à l'oxygène, telles que la vitamine A et C. La conception de la vis d'extraction assure un rendement exceptionnel avec des résidus secs.
L'appareil est fabriqué sans BPA, avec des composants certifiés «BPA Free» tels que le bol d'extraction, la vis, le tamis, le porte-balais et les carafes, garantissant des jus sains. Un bouchon à jus est inclus pour faciliter le service, le mélange des cocktails et le rinçage entre deux utilisations, contribuant à un nettoyage rapide et économe en eau.
L'extracteur de jus est équipé de deux filtres tamis, l'un à petites perforations pour une filtration fine et un jus sans pulpe, et l'autre à grosses perforations pour une filtration plus grossière avec pulpe. Deux carafes d'une capacité d'un litre, dotées d'une poignée et graduées, sont fournies pour recueillir le jus, la pulpe et les résidus.
Le moteur de l'appareil est silencieux et performant, consommant seulement 150 W et émettant un niveau sonore de 45 décibels. Un cordon électrique de 120 cm est inclus, ainsi qu'un poussoir pour les aliments et une brosse de nettoyage.
- Larg. 16 cm - profondeur. 25 cm - Haut. 39 cm - Poids. 6,5 kg.
Puissance 150 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 65 Trs/min.

Réf. herjufru - 149,00 €

Extracteurs de jus Hurom H310A vertical extraction lente compact et grande ouverture

NOUVEAU

Il offre une expérience rapide et efficace pour obtenir des jus frais. Compact et léger, il fonctionne à une vitesse lente (37 à 43 tours par minute), préservant ainsi les arômes et nutriments des fruits et légumes. Son système tout-en-un en Ultem sans BPA simplifie le nettoyage, éliminant le besoin de filtres inox. Doté d'un réservoir de découpe pour une préparation sans effort, l'appareil est également adapté aux laits végétaux. Malgré sa compacité, l'H310A dispose d'une large ouverture (114 mm) et d'un couvercle pratique avec mécanisme de sécurité. Léger, silencieux et facile à transporter, il est idéal pour les petites cuisines. Livré avec un pichet de récupération de la pulpe, une brosse de nettoyage, et bénéficie d'une garantie de 10 ans sur le moteur et de 2 ans sur les pièces.
- Larg. 17,2 cm - profondeur. 16 cm - Ø 114 mm - Haut. 39,5 cm - Poids. 3,4 kg.
Puissance 100 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 37-43 Trs/min.

	Beige	**herjh31e**	**349,00 €**
	Gris anthracite	**herjh31a**	

Extracteur de jus horizontal Hurom Chef GI séries

Cet extracteur horizontal est un modèle polyvalent 4-en-1 qui permet de faire des jus, de broyer, de presser et de fabriquer des pâtes. Son système à rotation lente préserve les nutriments et les vitamines des aliments tout en évitant de les chauffer. Spécialement conçu pour extraire le jus des légumes et fruits fibreux tels que le céleri et la rhubarbe, il offre une réduction des risques d'obstruction. Facile à assembler et à démonter grâce à son bouton de décrochage, il est livré avec deux troncs différents pour les différents ingrédients.
Pour le broyage d'herbes et d'épices, utilisez le tronc correspondant. Pour la fabrication de pâtes, vous disposez de quatre embouts différents pour obtenir différentes formes. Garanti sans BPA, cet extracteur est livré avec une carafe à jus, un bol récupérateur de pulpe, une brosse de nettoyage et un poussoir. Son moteur est garanti 10 ans et les pièces détachées bénéficient d'une garantie de 2 ans.
Long. 42 cm - Larg. 16,5 cm - Haut. 34 cm
Puissance 150 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 80 Trs/min.

Réf. herjhchg - 379,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Extracteurs de jus électrique grande ouverture Kuving´s B9700

Large embouchure, simplicité et performances !Kuvings est devenu la référence incontournable des professionnels et des particuliers. Un design élégant et épuré cache une véritable révolution technologique qui permet de réaliser des jus avec 0% de fibres ce qui est très appréciable pour les jus de carottes, betteraves, céleri, gingembre. . .
ROTATION LENTE : maximum 48 tour/minute. Découper, broyer, triturer et presser lentement : c'est le secret ! Pas d'échauffement, une qualité de jus extraordinaire et surtout, un minimum de contact avec l'air. Les vitamines sont préservées.
GRANDE OUVERTURE : Passez des gros morceaux ou des fruits entiers. La vis de pressage commence par découper les morceaux en rondelles. Puis elle va les broyer et les pressurer lentement. La vis mastique les végétaux avant d'exercer une pression est de plus en plus forte. Le jus est très riche en vitamines et nutriments et il reste peu de matière sèche.
BOUCHON VERSEUR : «Smart Cap». Brassez, mélangez, et versez la quantité souhaitée dans chaque verre. Si vous faites des jus multi fruits ou des mélanges de légumes : pressez tout ensemble et laissez tourner ! Le Kuvings mélange et brasse lentement pour extraire le meilleur de vos fruits. Et pour vous servir ? Vous ouvrez le bouchon «Smart Cap» et vous remplissez votre verre.
NETTOYAGE : encore plus facile !Fermez le bouchon versez de l'eau et faites tourner. Les raclettes nettoient les grilles et vous n'avez plus qu'à passer le mécanisme de pressage sous le robinet. Un set de nettoyage avec une brosse circulaire est fourni avec l'appareil.
Long. 23 cm - Larg. 21 cm - profondeur. 15 cm - Haut. 45 cm - Ouverture de 7,5 cm - Poids. 6,4 kg.
Puissance 240 W - Rotation 48 Trs/min.

	Blanc	**herkw60b**	**399,00 €**
	Gris	**herkw60g**	
	Rouge	**herkw60r**	

Extracteurs de jus électriques grande ouverture Kuvings D9900

Large embouchure, simplicité et performances !Kuving est devenu la référence incontournable des professionnels et des particuliers. Un design élégant et épuré cache une véritable révolution technologique qui permet de réaliser des jus avec 0% de fibres ce qui est très appréciable pour les jus de carottes, betteraves, céleri, gingembre. . . ROTATION LENTE : maximum 48 tour/minute. Découper, broyer, triturer et presser lentement : c'est le secret ! Pas d'échauffement, une qualité de jus extraordinaire et surtout, un minimum de contact avec l'air. Les vitamines sont préservées. GRANDE OUVERTURE : L'appareil bénéficie d'une large embouchure de 8,2 cm, et un puissant moteur de 240 watts, qui permettent de diminuer la découpe de vos fruits et légumes. La vis de pressage commence par découper les morceaux en rondelles. Puis elle va les broyer et les pressurer lentement. La vis mastique les végétaux avant d'exercer une pression est de plus en plus forte. Le jus est très riche en vitamines et nutriments et il reste peu de matière sèche. BOUCHON VERSEUR : «Smart Cap». Brassez, mélangez, et versez la quantité souhaitée dans chaque verre. Si vous faites des jus multi fruits ou des mélanges de légumes : pressez tout ensemble et laissez tourner ! Le Kuving mélange et brasse lentement pour extraire le meilleur de vos fruits. Et pour vous servir ? Vous ouvrez le bouchon «Smart Cap» et vous remplissez votre verre. NETTOYAGE : encore plus facile !Fermez le bouchon versez de l'eau et faites tourner. Les raclettes nettoient les grilles et vous n'avez plus qu'à passer le mécanisme de pressage sous le robinet. Un set de nettoyage avec une brosse circulaire est fourni avec l'appareil.
Long. 21 cm - Larg. 15 cm - Haut. 45 cm - Ouverture de 7,5 cm - Poids. 6,6 kg. Puissance 240 W - Rotation 48 Trs/min.

	Champagne	**herkw99c**	**499,00 €**
	Gris	**herkw99s**	
	Gris mat	**herkw99g**	
	Rouge	**herkw99r**	

Extracteurs de jus électriques Hurom H 100

L'extracteur de jus électrique HUROM H-100 est conçu pour minimiser la perte nutritive lors de l'extraction des fruits et légumes, grâce à sa rotation lente à 43 tours/min et à sa pression à froid. Il fonctionne avec deux filtres faciles à monter et démonter, offrant une trémie de 16 cm pour divers types d'aliments. La double entrée sécurise l'insertion d'aliments longs. La pente inclinée du bol d'extraction garantit un rendement maximal en récupérant tout le jus. Sans tamis, le nettoyage est rapide. Livré avec 2 filtres, 1 filtre à smoothie, cuves à pulpe et à jus, un livre de recettes, et un manuel d'utilisation. Le moteur est garanti 5 ans, les pièces 2 ans, et l'appareil est silencieux et facile à utiliser.
Long. 29,2 cm - Larg. 21cm - Haut. 46,2 cm - Poids. 5,3 kg.
Puissance 150 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 43 Trs/min.Capacité 350 ml L

	Noir	**herjnh10**	**494,90 €**
	Platinium	**herjph10**	

Extracteur de jus Hurom H-A Alpha argent

Cet extracteur possède la technologie d'extraction de jus Alpha développée en exclusivité par Hurom après de nombreuses années de recherche et de perfectionnement pour une extraction lente du jus la plus simple et la plus silencieuse possible. Nouveau bol d'extraction AlphaVis en Ultem, garanti sans BPA, tournant à 43 tours par minute seulement, ce qui garantit une extraction lente et efficace. Balais en silicone à 17 tours par minute seulement, permettant de mélanger le jus pour des cocktails homogènes tout en gardant le maximum d'éléments nutritifs, sans oxydation ou mousse. Utilisation facilitée avec un nouveau design qui permet :- d'extraire le jus sans bourrage en ajoutant les aliments tranquillement, de façon plus souple et encore plus silencieuse,- de limiter les résidus restants dans le bol d'extraction afin d'ouvrir ce dernier plus facilement pour le nettoyage,- de nettoyer plus facilement le filtre et chaque élément. Ventilation du moteur à l'arrière de l'appareil permettant un usage intense sans dommage pour le moteur. La bordure du socle a un dessin arrondi qui donne des courbes élégantes et légères à cet appareil et permet de le prendre facilement en main pour le transporter. La trémie semi-transparente permet de mieux contrôler l'alimentation de l'appareil en fonctionnement. Enfin, vous retrouverez toujours les innovations Hurom qui font le succès de leurs appareil :- une rotation lente pour une extraction optimale du jus qui tout en restant rapide et efficace, ne crée pas de mousse, n'oxyde pas le jus par adjonction d'air et préserve ainsi le goût des fruits et légumes frais ainsi que le maximum de vitamines et nutriments.
- bol gradué de 500 ml. sans Bisphénol A (BPA).
- levier de contrôle de l'extraction permettant de réguler la pression sur les résidus et d'extraire un maximum de jus, même avec les pousses de graines germées,- bouchon à jus permettant de faire le service au verre et de mélanger les jus de différents ingrédients directement dans le bol d'extraction,- moteur de 150W puissant, robuste, silencieux et sobre,- sécurité de montage évitant de faire tourner la machine si elle n'est pas correctement montée,Livré avec deux tamis (fin et grossier) pour l'extraction des jus avec ou sans pulpe, pour un jus clair ou un effet smoothie, au choix.
- Larg. 18 cm - profondeur. 22,3 cm - Haut. 40,8 cm - Poids. 8,5 kg.
Puissance 150 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 43 Trs/min.

Réf. herjhaaa - 430,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Extracteur de jus Hurom H-A Alpha argent

intègre la technologie Alpha, développée exclusivement par Hurom pour une extraction lente, simple et silencieuse. Doté d'un bol d'extraction Alpha Vis en Ultem sans BPA, tournant à 43 tours par minute, il assure une extraction efficace. Les balais en silicone à 17 tours par minute facilitent le mélange du jus pour des cocktails homogènes tout en préservant les éléments nutritifs. Le nouveau design permet une utilisation sans bourrage, réduit les résidus pour un nettoyage facile, et améliore le nettoyage du filtre et des éléments. La ventilation du moteur à l'arrière permet un usage intensif sans dommage. L'appareil présente des courbes élégantes avec une bordure arrondie pour une prise en main facile. La trémie semi-transparente offre un contrôle optimal de l'alimentation. Les caractéristiques incluent une rotation lente, un bol gradué sans BPA, un levier de contrôle d'extraction, un bouchon à jus, un moteur puissant de 150W, et une sécurité de montage. Livré avec deux tamis (fin et grossier) pour des jus avec ou sans pulpe.

- Larg. 18 cm - profondeur. 22,3 cm - Haut. 40,8 cm - Poids. 8,5 kg.
Puissance 150 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 43 Trs/min.

Réf. herjhaaa - 430,00 €

Extracteurs de jus Hurom H-AE Giugiaro

Technologie d'extraction lente qui préserve l'intégralité des nutriments contenus dans les fruits et les légumes. Il est facile de réaliser des jus chaque jour avec une grande variété d'aliments. Les 2 lames sur le dessus de la vis en Ultem permettent de faire passer doucement les aliments dans la cuve pour assister l'extraction du jus. Cette technologie délicate préserve tous les bienfaits et les saveurs des aliments naturels. La trémie est équipée de 2 capteurs sur chaque côté pour assembler la trémie dans les 2 sens selon les préférences de chaque utilisateur.
-1 vis sans fin robuste en Ultem, combinée à la technologie d'extraction lente.
-1 kit de 2 filtres différents pour les jus ou pour les smoothies, selon vos goûts.
-1 nouvelle trémie conçue pour une insertion facile et toujours sécuritaire.
Long. 24,9 cm - Larg. 18,6 cm - Haut. 42,9 cm - Poids. 6,6 kg.
Puissance 150 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 43 Trs/min.Capacité 500 ml L

	Bleu navy	**herjhaeb**	**549,00 €**
	Rouge	**herjhaer**	

- Extracteurs de jus électriques Hurom

NOUVEAU

Extracteurs de jus Hurom H320N vertical extraction lente avec réservoir

L'extracteur de jus Hurom H-AA intègre la technologie Alpha, garantissant une extraction lente, simple et silencieuse. Son bol d'extraction Alpha Vis en Ultem sans BPA tourne à 43 tours par minute, assurant une efficacité optimale. Les balais en silicone à 17 tours par minute facilitent le mélange du jus, préservant les éléments nutritifs. Son nouveau design permet une utilisation sans bourrage, réduisant les résidus pour un nettoyage facile. La ventilation du moteur à l'arrière permet un usage intensif sans dommage. Avec des courbes élégantes, une trémie semi-transparente, une rotation lente, un bol gradué sans BPA, un levier de contrôle d'extraction, un bouchon à jus, un moteur puissant de 150W et une sécurité de montage, il est livré avec deux tamis pour des jus avec ou sans pulpe.
- Larg. 24,3 cm - profondeur. 22,3 cm - Haut. 46,2 cm - Poids. 6,2 kg.
Puissance 200 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 50 Trs/min.Capacité 2 L

	Blanc	**herjh3nb**	**599,00 €**
	Gris Titane	**herjh3nt**	
	Noir	**herjh3no**	
	Vert profond	**herjh3nv**	

INOX

Extracteur de jus Hurom professionnel HW modèle commercial 3 bols

L'extracteur de jus électrique professionnel à vis verticale HUROM HW Commercial en inox offre une extraction lente à 43 tours par minute, préservant ainsi les vitamines et les éléments nutritionnels des fruits, légumes et herbes. Il dispose d'un bol de 1 litre et fonctionne en continu grâce à son moteur puissant. Le système d'extraction est simplifié, avec une nouvelle vis performante et des éléments faciles à nettoyer. Un levier de régulation permet de contrôler la sortie des déchets, tandis que le bouchon à la sortie du jus assure un mélange homogène et facilite le service au verre. Livré avec trois sets d'extraction complets, une carafe graduée, un bac récupérateur de pulpe, un filtre grossier, des brosses de nettoyage et un poussoir. Le moteur est garanti 10 ans, silencieux et facile à utiliser. Cet extracteur est idéal pour les bars à cocktails et les bars à jus frais. Des indications de rendement pour différents fruits et légumes sont également fournies.

Long. 25 cm - Larg. 17,5 cm - Haut. 44,5 cm - Poids. 8,72 kg.
Puissance 150 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rotation 43 Trs/min.
Capacité 3 bols de 1 litre L

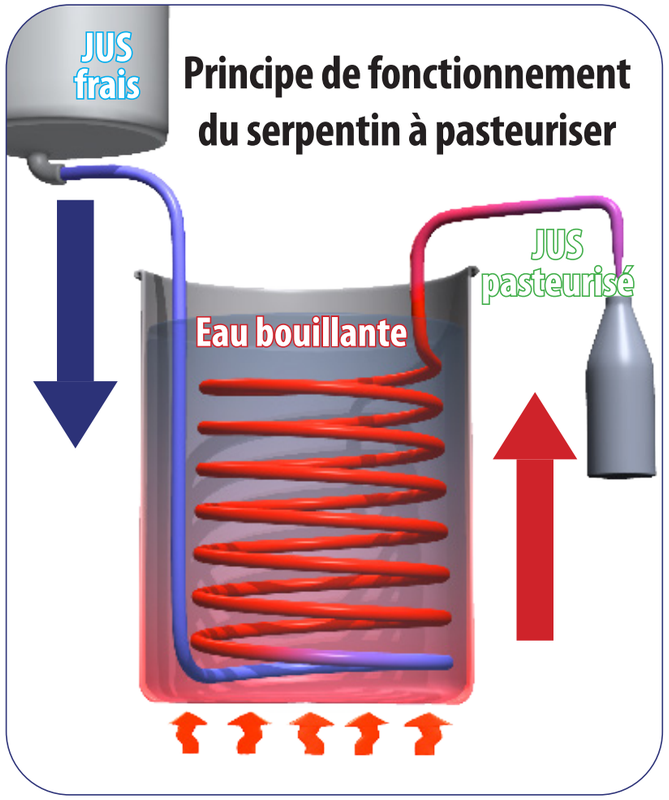
Réf. herjhpro - 1 200,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

La pasteurisation

Tout l'art consiste à chauffer suffisamment pour conserver le jus, sans pour autant altérer le goût ou détruire toutes les vitamines. Dès 68°C, les levures responsables de la fermentation sont éradiquées et, en théorie, il ne serait pas nécessaire de chauffer davantage. Mais il est communément admis que l'élévation des jus à 75°C représente le compromis idéal entre : la conservation, et la préservation des goûts et vitamines.

Une température supérieure entraînerait la perte des qualités gustatives et nutritionnelles et vous aurez des goûts de compote.
En dessous, la moindre imprécision ou manque d'homogénéité des températures et le risque de voir votre jus fermenter et se perdre devient important.



L'idéal, c'est de disposer d'un pasteurisateur à serpentin.
Vous pourrez pasteuriser en continu et maintenir des températures vraiment précises. Le principe est très simple. Le serpentin est plongé dans de l'eau bouillante. Plus le jus reste longtemps plus il est chaud et plus il passe rapidement moins il a pu se réchauffer. Pour régler la température de sortie, il suffit de régler le débit : vous êtes au degré près. Et comme le remplissage des bouteilles se fait au fur et à mesure, le jus pasteurisé ne reste qu'un minimum de temps à l'air libre. Stockées dans un endroit frais à l'abri de la lumière, vos bouteilles se conserveront 1 an. Pensez à les étiqueter et notez les détails comme, la variété du fruit, la température de pasteurisation ou le taux de sucre.

INOX

Pasteurisateur thermoplongeur à jus

Thermo-plongeur avec thermostat de 30 à 90° C, s'immerge dans le liquide à pasteuriser. Il permet de stériliser jusqu'à 450l. à la fois et s'utilise dans un récipient de 40 à 80 cm de diamètre et de 90 cm de hauteur maximale.
- Ø 33 cm - Haut. 110 cm - Poids. 2,3 kg.
Puissance 2500 W

Réf. stepasti - 340,00 €

INOX

Pasteurisateur à jus à serpentin

Serpentin en inox pour pasteuriser et mettre en bouteille votre jus en une seule opération et ce, rapidement.
Réglage du débit et de la chaleur du jus sur le tuyau de sortie.
S'utilise avec une marmite de diamètre 36-40 cm non fournie et se branche sur un tuyau de 20 mm de diamètre.
- Haut. 54 cm - Poids. 2,91 kg.
- Rendement 70 l/h

Réf. steserpi - 435,00 €

INOX

Pasteurisateur à jus professionnel

Tout en inox, composé de :
- une marmite de 40 litres avec couvercle servant de réservoir pour le liquide à pasteuriser,
- une marmite de 50 litres dans laquelle se trouve l'eau chauffée transmettant les calories au jus passant dans le serpentin avec robinet de vidange de l'eau et thermomètre mécanique pour la température de l'eau,
- un serpentin en inox, immergé dans la marmite de 50 litres équipé d'un robinet pour le remplissage des bouteilles et d'un thermomètre mécanique pour la température du jus à l'embouteillage.
- Ø 45 cm - Haut. 70 cm - Poids. 19 kg.
- Rendement 100 l/h

Réf. stegp100 - 1 899,00 €

Bouteille de jus 1/2 litre par 30 avec capsules

Conviennent pour tout type de boissons stérilisées (jus de pomme, raisin, poire, abricot, kiwi, ananas, mangue...).

Réf. boicju43 - 36,00 €

Bouteille de jus 1 litre par 20 avec capsules

Ces bouteilles conviennent pour tout type de boissons stérilisées (jus de pomme, raisin, poire, abricot, kiwi, ananas, mangue...).

Réf. boicju48 - 34,00 €

INOX

Pasteurisateurs à jus à gaz 250 l/heure

Pasteurisateur avec chaudière à gaz et échangeur coaxial pour la pasteurisation de jus de fruits ou légumes. Le procédé de pasteurisation consiste à soumettre le jus ou autre liquide à un choc thermique (en général environ 80°C) pour neutraliser une grande partie des bactéries, en prolongeant ainsi la durée de conservation des produits. La chaudière et la cuve sont montées sur un socle robuste en acier.

Sans pompe	Long. 120 cm - Larg. 80 cm - Haut. 140 cm	**stepg250**	**7 190,00 €**
Avec pompe	Long. 120 cm - Larg. 80 cm - Haut. 160 cm	**stepg25p**	**9 910,00 €**

Capsules dorées twist off 48 mm par 20

Capsules dorées pour bouteilles à lait et jus. Acier 100% recyclable
- Ø 48 mm - Haut. 0,9 cm - Ø intérieur 46mm - Poids. 0,11 kg.

Réf. boicju48cap - 4,00 €

Tuyau alimentaire 12x16 mm

Résistant jusqu'à une température du liquide de 25°C. , pour transvaseur, tireuse à poumon,. . . Vendu au mètre.
- Poids. 0,07 kg.

Réf. remtuy12 - 3,80 €

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Pasteurisez jusqu'à 25 litres de jus pour une mise en bouteille directe.

Stérilisateurs électriques émaillés petit modèle 16 litres

tompress

De faible encombrement, ce petit stérilisateur permet toutefois de stériliser jusqu'à 7 bocaux de 1 litre afin de faire des conserves de légumes, fruits, plats cuisinés, pâtés, foie gras etc.
Livré avec sa grille de support des bocaux afin d'éviter qu'ils ne chauffent trop dans le fond.
Thermostat de fabrication française. Fabrication allemande.
- Ø 36,5 cm - Haut. 38 cm - Hauteur de la cuve 17,5 cm - Poids. 4.1 kg.
Puissance 1 800 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 16 L

	A thermostat	**stemat16**	**129,90 €**
	Digital	**stemad16**	**259,00 €**

Stérilisateurs électriques émaillés 27 Litres Tom Press

tompress

Stérilisateur simple, efficace, robuste et de très bonne facture pour réaliser des conserves maison et cuisiner en grande quantité. Email double couche résistant à l'acidité, notamment des fruits.
Livré avec grille de support des bocaux. Rangement pour le câble, couvercle en plastique, grille de fond. Thermostat français - Fabrication allemande.
- Ø 35 cm - hauteur cuve seule 29 cm - Poids. 6 kg.
Puissance 1 800 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 27 L

	A thermostat	**stemathe**	**134,00 €**
	A thermostat et robinet	**stematro**	**172,00 €**
	A thermostat, minuterie et robinet	**stematrm**	**189,00 €**
	A thermostat et minuterie	**stematmi**	**197,90 €**
	Digital	**stemadig**	**269,00 €**
	Digital avec robinet	**stemadir**	**299,00 €**

Stérilisateur inox automatique familial 31 litres pour 2 000 W

Stérilisateur en inox de 31 litres 2 000 W tout automatique avec écran LCD. Vous pourrez stériliser jusqu'à 8 bocaux 1 litre, faire du vin chaud ou de la soupe en grande quantité… Robinet de vidange et grille intégrés avec un thermostat de 100 °C. Une fois la température choisie atteinte, la minuterie s'enclanche automatiquement jusqu'à 180 minutes (3 heures). Les poignées sont thermo-isolantes pour une prise en main facile. Fusible de sécurité en cas de fonctionnement sans eau pour éviter la surchauffe. Le réarmement du fusible est possible en appuyant simplement sur un bouton situé sur le bas du stérilisateur.
Long. 38 cm - Larg. 39 cm - Haut. 48,5 cm - Poids. 6,5 kg.
Puissance 2000 W - Voltage 220 V. Capacité 31 L

Réf. stein200 - 129,00 €

INOX

Stérilisateur électrique grande capacité inox 45 litres 2 500 W digital avec robinet

Stérilisateur inox 45 litres pour une puissance de 2 500 W tout automatique avec écran LCD.
Vous pourrez stériliser jusqu'à 8 bocaux 1,5 litre et 16 bocaux de 1 litre, faire du vin chaud ou de la soupe en grande quantité.Robinet de vidange et grille intégrés avec un thermostat de 100°C.
Une fois la température choisie atteinte, la minuterie s'enclanche automatiquement jusqu'à 180 minutes (3 heures).
Les poignées sont thermo-isolantes pour une prise en main facile.
Long. 38 cm - profondeur. 43 cm - Ø 36,5 cm - Haut. 61,5 cm - Poids. 6,2 kg.
Puissance 2 500 W - Voltage 220-230 V. Capacité 45 L

Réf. stein250 - 156,00 €

INOX

Stérilisateurs électriques inox 27 Litres Tom Press

tompress

Stérilisateur inox 18/10° simple, efficace, robuste et de très bonne facture pour réaliser des conserves maison et cuisiner en grande quantité. Email double couche résistant à l'acidité, notamment des fruits.Livré avec grille de support des bocaux.Cet appareil permet de stériliser jusqu'à 14 bocaux de 1 litre (diam 115 mm maxi). Rangement pour le câble, couvercle en plastique, grille de fond. Thermostat français. - Fabrication allemande.
- Ø diamètre cuve 34,3 cm - Haut. hauteur totale 49 cm - hauteur cuve seule 29,5 cm - Poids. 5 kg. Puissance 1 800 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 27 L

	A thermostat et robinet	**steinotro**	**284,00 €**
	A thermostat et minuterie	**steinotmi**	**289,00 €**
	A thermostat, minuterie et robinet	**steinotrm**	**299,00 €**
	Digital avec robinet	**steinodir**	**349,00 €**
	A thermostat	**steinothe**	**249,00 €**
	Digital	**steinodig**	**339,00 €**

Boissons bio maison

Marc de Brouwer - CEPvdqa - 60 pages. Ce livre vous invite à utiliser les fruits de votre verger à produire simplement vos jus de fruits, du vin léger et pétillant de fleurs ou de sève, de la limonade à base de sirop maison auqeul on rajoute de l'eau pétillante, votre propre thé froid, du kéfir, du kombucha, du kvas, du saké, des liqueurs traditionnelles et d'autres boissons originales.
Long. 21 cm - Larg. 15 cm - Poids. 105 g.

Réf. lifcebob - 7,90 €

Une pomme pour la soif

Marc DE BROUWER - 68 pages. Méthodes pour fabriquer le jus de pommes, le cidre, ou le vin de pommes. Petit livre complet et facile à lire pour réaliser la boisson de votre choix à base de pommes.
- Poids. 0,125 kg.

Réf. lifcepom - 7,90 €

Extracteur de jus

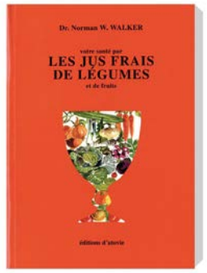
Par Estérelle Payany, 72 pages couleur. Des soupes et jus vitaminés, tartinades, pestos, mélanges d'épices . . . une purée de pommes de terre étonnante, des pâtes fraîches . . . Et même des desserts, du macaron au sorbet !
Long. 22,5 cm - Larg. 17,5 cm - Poids. 434 g.

Réf. lixlpexj - 12,90 €

Je prépare mes boissons maison

Delphine Pocard en 132 pages. Une centaine de recettes sont proposées, inventives et personnalisables à souhait :- smoothies vitaminés- laits végétaux- boissons fermentées. . . Il y a également des recettes bonus, anti-gaspillage, ludiques...
- Larg. 21 cm - Haut. 21 cm - Poids. 380 g.

Réf. liftvbma - 12,00 €



Les jus frais de légumes et de fruits

N. W. Walker - Diffusion Différente - 128 pages. Traduit de l'américain par Nadine Gassie. Guide du bien être et de la santé. De bons jus frais de fruits et légumes pour votre santé! Des carences en vitamines, sels et minéraux divers peuvent être la cause de nombreuses maladies.
- Larg. 15 cm - profondeur. 1 cm - Haut. 21 cm - Poids. 0,170 kg.

Réf. lifutjus - 12,00 €

Livre 150 recettes de super jus

D. Lamboley - 192 pages. Les jus de fruits et légumes frais sont la solution simple et naturelle pour augmenter votre vitalité, renforcer le système imunitaire, retrouver la ligne, rendre toute leur beauté à la peau et aux cheveux... Le docteur Denis Lamboley, auteur de cet ouvrage, est médecin, formateur et consultant dans la prévention santé, la nutrition et le bien-être. Il maîtrise les techniques de gestion du stress et de bien-être. - Larg. 12,5 cm - Haut. 17,7 cm - Poids. 250 g.

Réf. lifmajus - 6,90 €

- Cuves alimentaires plastiques

Bidon souple pliable 15 litres alimentaire

Une fois l'air chassé, ces bidons en polyéthylène basse densité ne tiennent pas de place.
- Ø 21 cm - Haut. 46 cm - Poids. 0,22 kg.
Capacité 15 L

Réf. tonbso15 - 5,60 €

Cuve alimentaire 100 l avec couvercle

Cuve alimentaire 100 litres avec couvercle. Cuve en polypropylène haute densité avec couvercle.Poignées et fond renforcés.Idéal pour la fermentation, stockage, transport de liquides ou d´aliments.Sa couleur permet de s´assurer d´un nettoyage soigné.
- Ø 51,5 cm - Haut. 67 cm - Poids. 4,8 kg.

Réf. tonca100 - 48,90 €

Fût alimentaire étanche 25 litres

Pour tout protéger et conserver à l'abri de l'air, de l'eau, de l'humidité ou des insectes. Fermeture par grenouillère. Qualité alimentaire.
- Ø 30 cm - Haut. 46,5 cm - Poids. 1,8 kg.
Capacité 25 L

Réf. tonfa025 - 31,00 €

Fûts alimentaires étanches

Polyéthylène alimentaire. Couvercle double gorge et fermeture par grenouillère.

30 litres	- Ø 29 cm - Haut. 52 cm - Poids. 1,8 kg.	**tonfu030**	**27,50 €**
60 litres	Long. 37 cm - Larg. 36 cm - Haut. 62 cm - Poids. 2,5 kg.	**tonfu060**	**38,00 €**
120 litres	- Ø 50 cm - Haut. 80 cm - Poids. 5,5 kg.	**tonfu120**	**52,90 €**
220 litres	- Ø 59 cm - Haut. 98 cm - Poids. 10,5 kg.	**tonfu200**	**129,00 €**

Cuve de fermentation plastique 210 litres

Pour la fermentation ou le stockage. Modèles avec robinet et barboteur.
- Ø 56 cm - Haut. 97 cm - Poids. 8 kg.
Capacité 210 L

Réf. tonfp200 - 199,00 €

Tonnelets alimentaires rectangulaires

NOUVEAU

Avec poignées de transport en métal. Couvercle avec bouchon vissé et joint, il est possible d'y ajouter un barboteur pour une fermentation complète. Polyéthylène haute densité, qualité alimentaire. Robinet avec joint pour une meilleure étanchéitée. Il est idéal pour la réalisation de vos liqueurs, alcools, bières ...

5 litres	- Larg. 18 cm - Haut. 27 cm - Poids. 370 g.	**tonrec05**	**19,90 €**
10 litres	Long. 30 cm - Larg. 24 cm - Haut. 37 cm - Poids. 650 g.	**tonrec10**	**23,90 €**
15 litres	- Larg. 24 cm - Haut. 41 cm - Poids. 754 g.	**tonrec15**	**29,90 €**
20 litres	- Larg. 28 cm - Haut. 41 cm - Poids. 968 g..	**tonrec20**	**34,00 €**
25 litres	Long. 30 cm - Larg. 26 cm - Haut. 49 cm - Poids. 1,2 Kg.	**tonrec25**	**39,90 €**
50 litres	- Larg. 26 cm - Haut. 57 cm - Poids. 1,96 kg.	**tonrec50**	**62,00 €**

Barboteur pour tonnelets de fermentation de 5 à 100 litres

Barboteur en polypropylène avec bouchon rouge permet de conserver votre liquide en fermentation de toute entrée d'air et de laisser s'échapper les gaz durant la fermentation.
- Larg. 5 cm - Haut. 24 cm - Poids. 50 g.

Réf. tonbar24 - 9,00 €

Kits cuve de fermentation, robinet et barboteur

Cette cuve de fermentation est idéale pour la réalisation de vos cidres, vins et bières.
Le tonnelet est muni de poignées pour le transport. Son couvercle à large ouverture est muni d'un bouchon qui peut être retiré afin de placer le barboteur fourni. Ce dernier permet une bonne fermentation en laissant partir le CO2 et sans adjoindre d'oxygène lors du processus de fermentation.
Fabriqué en polyéthylène haute densité, qualité alimentaire.
Robinet avec joint pour une meilleure étanchéité.

5 litres	**tonkre05**	**37,90 €**
10 litres	**tonkre10**	
15 litres	**tonkre15**	
20 litres	**tonkre20**	**43,00 €**
25 litres	**tonkre25**	**48,90 €**
50 litres	**tonkre50**	**71,00 €**

NOUVEAU

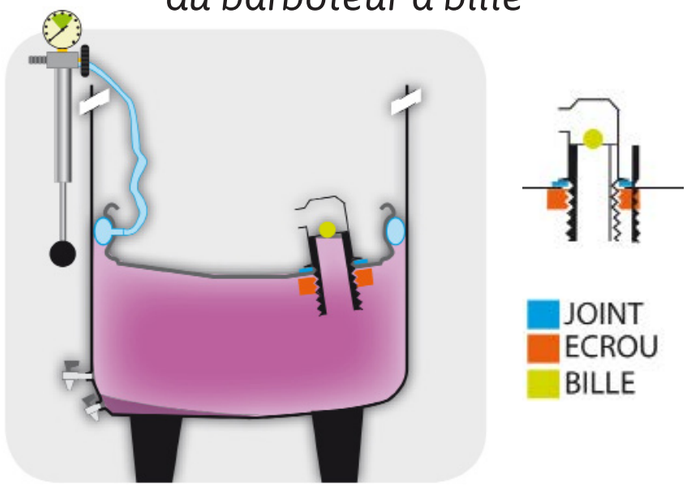
Les cuves à couvercle flottant

Garde vin, cuve à couvercle flottant ou «cuve sans air» : tout ce qu'il faut savoir pour protéger de l'air, le vin, les moûts pendant la fermentation, ou les jus de fruits.

Pour le moût, le vin ou les jus de fruits, l'ennemi c'est l'air.
Les cuves à couvercle flottant protègent vos liquides alimentaires quel que soit leur niveau de remplissage...

Les cuves dites «garde vin» sont étudiées pour limiter au maximum les contacts avec l'air, et ce, quel que soit le niveau de remplissage. Pour ce faire, ces cuves sont équipées de couvercles flottants que l'on pose à la surface du liquide. Quand vous soutirez du vin ou du jus, le couvercle descend. Évidemment, pour que le couvercle puisse circuler librement sur toute la hauteur de la cuve il faut un peu de jeu . De plus, s'il n'y avait pas de joint, une petite partie du liquide resterait en contact avec l'air. Il en existe de 2 types :

Principe de fonctionnement du barboteur à bille



Le joint à paraffine liquide

Pour éviter tout contact avec l'air, ces modèles utilisent de la paraffine alimentaire liquide qui reste à la surface du vin ou des jus et l'isole. Le couvercle flottant chasse la paraffine en périphérie et les bactéries ou l'oxygène ne peuvent plus oxyder ou corrompre le liquide. Précaution : La paraffine n'est pas toxique. Sous sa forme solide, on l' utilise pour protéger les confitures, par exemple, mais ne soutirez pas les dernières gouttes. Elles contiendront la paraffine qui sert de joint.

Le joint pneumatique

Avec ce système, le pourtour du couvercle flottant est équipé d'une chambre à air en plastique alimentaire. Une fois gonflé, l'ensemble est étanche et l'air ne peut plus passer. Une pompe pourvue d'un manomètre permet de gonfler la chambre et de s'assurer que le dispositif est bien sous pression. L'avantage du couvercle pneumatique, c'est que votre cuve peut aussi être utilisée comme cuve de fermentation. Elle s'adapte à toutes les quantités de moût. En équipant le couvercle flottant d'un barboteur, le gaz peut sortir mais l'air ne peut pas rentrer.

Avec ou sans fond de cuve ?

Pour les liquides qui vont décanter et générer des lies, le fond de cuve est appréciable. Ces modèles sont équipés de deux robinets. Le plus haut sert au soutirage de liquide clair. Le robinet de fond de cuve est utilisé pour le nettoyage ou pour prélever l'intégralité du liquide stocké. Pour les huiles, le fond de cuve permet aussi de collecter l'eau en suspension.

INOX

Cuves inox garde vin complètes

Pour stocker à l'abri de l'air le vin ou l'huile. Fond spécial pour vidanger complètement la cuve. Robinet supplémentaire de soutirage haut pour éviter de soutirer les lies. Livrées avec un trépied en inox, un barboteur et un couvercle flottant pneumatique avec pompe inox. Hauteur des pieds de support 40 cm.

200 Litres	- Ø 67 cm - Haut. 105 cm - Poids. 20 kg.	**tonin200**	**710,00 €**
300 Litres	- Ø 67 cm - Haut. 138 cm - Poids. 27 kg.	**tonin300**	**865,00 €**
500 Litres	- Ø 80 cm - Haut. 148 cm - Poids. 33 kg.	**tonin500**	**970,00 €**

Bonde de fermentation à billes

Soupape de fermentation à bille spécialement adaptée aux couvercles flottants en inox TONCI100CFP, TONCI200CFP, TONCI300CFP et TONCI400CFP. Diamètre de fixation : 4 cm.
- Poids. 0,065 kg.
Réf. tonsferb - 15,00 €

INOX

Cuves en inox

Fond plat, ouverture totale. Livrées avec couvercle et robinet.

50 Litres	- Ø 38,7 cm - Haut. 50 cm - Poids. 4 kg.	**tonci050**	**169,00 €**
100 Litres	Long. 48 cm - Larg. 48 cm - Haut. 69 cm - Poids. 6,5 kg.	**tonci100**	**299,00 €**
200 Litres	Long. 55.8 cm - Larg. 55.8 cm - Haut. 90 cm - Poids. 10 kg.	**tonci200**	**320,00 €**
300 Litres	- Ø 66 cm - Haut. 100 cm - Poids. 13,5 kg.	**tonci300**	**450,00 €**
400 Litres	- Ø 71 cm - Haut. 105 cm - Poids. 16 kg.	**tonci400**	**490,00 €**
500 Litres	- Ø 78,5 cm - Haut. 112 cm - Poids. 16 kg.	**tonci500**	**790,00 €**
700 Litres	- Ø 80 cm - Haut. 150 cm - Poids. 36 kg.	**tonci700**	**1 190,00 €**
1 000 Litres	- Ø 1000 mm - Haut. 1300 mm - Poids. 58 kg.	**toncimil**	**1 360,00 €**

INOX

Pieds pour cuve

Pour cuve inox. H. 40 cm.

pour cuve 50 litres	**tonci050pie**	**129,90 €**
pour cuve 200 litres	**tonci200pie**	**170,00 €**
pour cuve 300 litres	**tonci300pie**	**160,00 €**
pour cuve 400 litres	**tonci400pie**	**190,00 €**
pour cuve 500 litres	**tonci500pie**	**177,00 €**
pour cuve 700 litres	**tonci700pie**	**188,00 €**
pour cuve 1000 litres	**toncimilpie**	**278,00 €**

INOX

Couvercles flottants pour cuve

Transforme votre cuve inox en garde-vin. à utiliser avec de l'huile de paraffine.

pour cuve 50 litres	- Ø 360 mm - Poids. 0,630 kg.	**tonci050cou**	**53,00 €**
pour cuve 100 litres	- Ø 445 mm - Poids. 0,975 kg.	**tonci100cou**	**70,00 €**
pour cuve 200 litres	- Ø 520 mm - Poids. 1,235 kg.	**tonci200cou**	**98,00 €**
pour cuve 300 litres	- Ø 620 mm - Poids. 2,215 kg.	**tonci300cou**	**136,00 €**
pour cuve 400 litres	- Ø 680 mm - Poids. 2,47 kg.	**tonci400cou**	**179,00 €**
pour cuve 500 litres	- Ø 740 mm - Poids. 3,4 kg.	**tonci500cou**	**189,00 €**
pour cuve 700 litres	- Ø 820 mm - Poids. 4 kg.	**tonci700cou**	**199,00 €**
pour cuve 1000 litres	- Ø 1024 mm - Poids. 5,2 kg.	**toncimilcou**	**329,00 €**

Couvercles à joint pneumatique pour cuve

Transforme votre cuve inox en garde-vin.

pour cuve 100 litres	**tonci100cfp**	**208,00 €**
pour cuve 200 litres	**tonci200cfp**	**205,00 €**
pour cuve 300 litres	**tonci300cfp**	**271,00 €**
pour cuve 400 litres	**tonci400cfp**	**295,00 €**
pour cuve 500 litres	**tonci500cfp**	**264,50 €**
pour cuve 700 litres	**tonci700cfp**	**281,60 €**
pour cuve 1000 litres	**toncimilcfp**	**405,20 €**

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Dame jeanne bonbonne en verre pour liquides alimentaires avec habillage plastique

En verre, habillage plastique (couleurs aléatoire)

5 Litres	- Ø 27 cm - Haut. 35 cm - Poids. 1,815 kg.	**tondj005**	**17,60 €**
10 Litres	- Ø 34 cm - Haut. 40 cm - Poids. 2,760 kg.	**tondj010**	**30,20 €**
15 Litres	- Ø 37 cm - Haut. 45 cm - Poids. 3,135 kg.	**tondj015**	**28,00 €**
20 Litres	- Ø 40 cm - Haut. 47,5 cm - Poids. 3,85 kg.	**tondj020**	**32,00 €**
25 Litres	- Ø 41,5 cm - Haut. 52 cm - Poids. 3,95 kg.	**tondj025**	**46,90 €**
34 Litres	- Ø 48 cm - Haut. 64 cm - Poids. 5,55 kg.	**tondj034**	**67,00 €**

Bondes en liège par 10

Bonde en liège conique 28x23x26 mm. Paquet de 10 pièces.

Ø haut : 28 mm, Ø bas : 23 mm	**tondjb28**	**2,30 €**
Ø haut : 36 mm, Ø bas : 31 mm	**tondjb36**	**3,00 €**
Ø haut : 38 mm, Ø bas : 33 mm	**tondjb38**	**3,50 €**
Ø haut : 40 mm, Ø bas : 36 mm	**tondjb40**	**3,90 €**
Ø haut : 45 mm, Ø bas : 40 mm	**tondjb45**	**5,00 €**

Bonde conique 32 mm en liège aggloméré par 5

Bonde en liège conique 32x27x33 mm. Paquet de 10 pièces.
- Ø haut : 32 mm bas : 28 mm - Haut. 33 mm - Poids. 45 g..

Réf. tondjb32 - 3,00 €

Brosse pour grandes dames jeannes

Brosse écouvillon 1 m. pour dames jeannes de 35 à 54 litres.
Long. 100 cm - Larg. 25 cm - Haut. 11 cm - Poids. 0,3 kg.

Réf. tondjbro - 20,00 €

Pompe pour dame-jeanne

Pompe manuelle pour dame jeanne 130 cm. Pour transvaser depuis une bonbonne ou une cuve à terre vers une dame jeanne posée sur une table pour plus de confort.
Long. 140 cm - Larg. 7 cm - Haut. 5,5 cm - Poids. 0,49 kg.

Réf. tondjpmp - 27,00 €

Entonnoir pour dame-jeanne

Entonnoir pour dame-jeanne en plastique.
- Ø 26 cm - Haut. 21,5 cm - Poids. 0,19 kg.

Réf. tondj005ent - 8,20 €

L'élevage du vin

Le vin s'est stabilisé, il a fini sa vinification. A présent il doit être purifié, doit se transformer, gagner en structure, s'assouplir, acquérir sa couleur et mûrir. L'élevage est l'étape ultime, avant la mise en bouteille.

Après la fermentation alcoolique et pour certains vins la fermentation malolactique, le travail n'est pas fini pour le vigneron. Il reste encore une étape cruciale pour obtenir le vin souhaité. A ce stade, le vin n'est pas consommable. Chargé d'impuretés, son goût n'est pas agréable. C'est avec beaucoup de soin que le vigneron va poursuivre l'élevage de son vin pour obtenir le produit attendu.

La durée de l'élevage diffère selon le résultat souhaité. Pour un vin jeune, dit primeur comme le Beaujolais de novembre, 1 à 2 mois suffisent. Des vins plus évolués, nécessiteront un vieillissement d'une à cinq années. Concernant les grands crus, cette étape peut prendre 5 années et au-delà.

Que se passe-t-il durant tous ces mois ?
Il faut d'abord débarrasser le vin de toutes ses impuretés qui le rendent trouble.

Pour cela il faut procéder à plusieurs soutirages. Le but de cette opération est de séparer les lies issues de la fermentation qui se sont déposées au fond du contenant. Il faut pour cela, soutirer le vin avec un tuyau d'aspiration pour le transvaser lentement dans un autre contenant, le mieux étant par gravitation sans l'utilisation de pompe.
Chaque soutirage, amène une légère perte de vin qui est ensuite compensée. C'est l'ouillage (remplir jusqu'à l'œil) qui évite toute oxydation de l'air. Le vigneron n'a de cesse de veiller à ce que le vin soit le moins possible en contact avec l'air, son ennemi juré.
Ensuite c'est l'étape de la maturation.
C'est ici, que les arômes évoluent, que la structure gustative du vin se modifie en s'imprégnant des tanins et que sa robe se stabilise.

L'élevage en cuve

Plus économique que l'élevage en barrique, la cuve offre une grande capacité et est utilisable de multiples fois tout en prenant moins de place que le fût. Qu'elle soit en béton, inox ou fibre de verre, elle ne transmet pas d'arômes. Elle est souvent réservée aux vins fruités, jeunes, qui se dégustent dans les deux premières années suivant leur mise en bouteille.

L'élevage en fût

Avant de le verser en fût, le vigneron a une idée précise de la structure et la puissance des arômes que son vin doit obtenir et tous les vins ne sont pas aptes à cet élevage.
Le fût contribue à la richesse du vin par l'échange des arômes boisés : fumés, vanillés, épicés, toastés… et par échanges avec l'air aux travers des fibres du bois.
Certains vins ne sont élevés qu'en partie en fût, puis ensuite transférés en cuve ou autres fûts plus vieux, plus perméables aux échanges d'arômes.

L'élevage de nombreux grands vins est "100 % bois", c'est-à-dire uniquement élevés dans des fûts. L'élevage de ce type donne au vin une micro-oxydation (au travers du bois) qui participe à son évolution.
Après 4 ans en moyenne, le bois s'épuise, il perd ses propriétés. Il y a pour l'éleveur une stratégie à choisir entre les fûts neufs, onéreux procurant beaucoup d'échanges et des fûts usagés (selon le nombre de vins déjà vieillis en leur sein) en procureront bien moins. On parle ici de barrique ou fût d'un vin, de deux vins, de trois vins…Tout au long de l'élevage en barrique, une part du volume s'évapore, c'est la fameuse "part des anges" qui demande au vigneron d'ouiller régulièrement.

Arrivé à maturité, il faut donner au vin un aspect limpide, de la "brillance". La clarification permet de stabiliser le vin afin qu'il conserve ses qualités tout au long de sa conservation en bouteille.
Pour cela, il faut soit le filtrer soit le coller.

La filtration comme son nom l'indique réside dans le fait de passer le vin au travers d'un filtre
à sa sortie du fût ou de la cuve.
Le collage, lui, consiste à incorporer dans le vin une substance. Le plus traditionnellement il est ajouté un blanc d'œuf cru pour environ 40 litres de vin. Au contact des tanins, la protéine qu'il contient va coaguler en emprisonnant ainsi toutes les particules.
Le blanc d'œuf peut être remplacé par de la poudre de lait, de la bentonite (argile qui possède les mêmes propriétés qu'une protéine).
Depuis mai 2009, on peut voir sur certaines étiquettes que le vin peut contenir des traces d'œuf, de lait, de gluten, prévention pour toute personne allergique à ces produits. Certaines aussi arborent un logo "Vegan" garantissant un élevage sans produit animal.

Monocépage ou assemblage ?

A l'issue de cet élevage, si le vin est un monocépage, le vigneron peut dès lors embouteiller. S'il a opté (ou si son appellation l'exige) pour un vin d'assemblage de plusieurs cépages, une autre compétence de son art va devoir se révéler.
En effet, il s'agit de doser avec pertinence les différents cépages (élevés séparément) à assembler pour obtenir le produit final qui devra satisfaire les attentes du vigneron et de l'appellation. C'est un art extrêmement délicat où, par exemple, dans le bordelais et selon les millésimes, il faut marier le fruité du Merlot, le tanin du Cabernet et la robustesse du Côt-malbec, pour les rouges. Pour les blancs, c'est l'assemblage du Sauvignon gris, du Sauvignon blanc et du Sémillon qui se révèle délicat.
L'assemblage est certainement l'étape la plus révélatrice du talent du vigneron.

Barrique à moût 50 l. imitation tonneau couché

En plastique rotomoulé, très résistant à la compression, aux chocs, aux UV et au gel. Intérieur parafiné. Livré avec bouchon transport, robinet et barboteur.
Long. 53 cm - Larg. 37 cm - Haut. 45 cm - Poids. 3,4 kg.

Réf. tonba050 - 214,00 €

Tonnelets en chêne

Avec robinet et support, intérieur paraffiné.

1 litre	Long. 19 cm - Ø 13,5 cm - Poids. 1 kg.	**tonfova1**	**150,00 €**
2 litres	Long. 22 cm - Ø 15,5 cm - Poids. 1,365 kg.	**tonfova2**	**162,00 €**
3 litres	Long. 25 cm - Ø 18 cm - Poids. 2,190 kg.	**tonfova3**	**183,00 €**
5 litres	Long. 29 cm - Ø 18 cm - Poids. 3,16 kg.	**tonfova5**	**199,00 €**
10 litres	Long. 40 cm - Larg. 25 cm - Haut. 32 cm - Poids. 4,56 kg.	**tonfov10**	**202,00 €**
15 litres	- Poids. 6,2 kg.	**tonfov15**	**220,00 €**
20 livres	- Poids. 7,5 kg.	**tonfov20**	**245,00 €**

Tonneaux en chêne

Sans robinet ni support, intérieur non paraffiné. Cerclages en acier galvanisé.

28 litres	- Ø 30 cm - Haut. 50 cm - Poids. 10,5 kg.	**tonfo028**	**315,00 €**
55 litres	- Ø 35 cm - Haut. 62 cm - Poids. 14,25 kg.	**tonfo055**	**394,00 €**
110 litres	- Ø 44 cm - Haut. 76 cm - Poids. 28,250 kg.	**tonfo110**	**630,00 €**

Tonneau chêne remis à neuf 225 litres

Idéale pour le cidre ou en déco. Peut être découpée en 2 pour faire des bacs à fleurs.
- Ø 55,5 cm - Haut. 93 cm - diamètre bouge 70 cm. - Poids. 51 kg. Capacité 225 litres. L

Réf. tonfo225 - 549,00 €

Tonneaux en châtaignier

Idéal pour le cidre et le vin de consommation courante. Intérieur paraffiné. Cerclage en acier galvanisé.

28 litres	- Ø 30 cm - Haut. 50 cm - Poids. 8 kg.	**tonfc028**	**243,00 €**
55 litres	- Ø 35 cm - Haut. 62 cm - Poids. 12,9 kg.	**tonfc055**	**319,00 €**
120 litres	- Ø 44 cm - Haut. 76 cm - Poids. 20,500 kg.	**tonfc110**	**399,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

Cannelles en bois de charme

Vendus à la pièce

n°00 : de 17 à 19 mm	Long. 12 cm - Poids. 43 g.	**tonrob20**	**7,00 €**
n°0 : de 19 à 21 mm	Long. 14 cm - Poids. 50 g.	**tonrob00**	**7,95 €**
n°1 : de 21 à 24 mm	Long. 15,5 cm - Poids. 55 g.	**tonrob01**	**8,40 €**
n°2 : de 24 à 27 mm	Long. 18 cm - Poids. 75 g.	**tonrob02**	**10,60 €**
n°3 : de 26 à 29 mm	Long. 20,5 cm - Poids. 130 g.	**tonrob03**	**11,00 €**
n°4 : de 28 à 32 mm	Long. 22 cm - Poids. 130 g.	**tonrob04**	**11,20 €**
n°5 : de 29 à 34 mm	Long. 24 cm - Poids. 190 g.	**tonrob05**	**11,50 €**
n°6 : de 29 à 35 mm	Long. 25,5 cm - Poids. 200 g.	**tonrob06**	**15,30 €**

Entonnoirs de cuve

Très stables, versez rapidement et sans perte. Polyéthylène haute densité alimentaire.

Ø sortie 2,5 section du carré 15 x 15	*Long. 34 cm* - Larg. 31,5 cm - Haut. 25,5 cm - Poids. 0,55 kg.	**tonent32**	**16,00 €**
Ø sortie 2,5 section du carré 17 x 17	Long. 39,5 cm - Larg. 36 cm - Haut. 30 cm - Poids. 0,7 kg.	**tonent37**	**19,00 €**
Ø sortie 2,5 section du carré 18 x 18	Long. 44,5 cm - Larg. 41,5 cm - Haut. 33 cm - Poids. 0,9 kg.	**tonent42**	**24,70 €**

Robinets en bois de frêne

Vendus à la pièce

5 pouces pour trou de 14 à 18 mm	Long. 14 cm - Larg. 2,2 cm - Haut. 7,3 cm - Poids. 0,03 kg.	**tonrdu50**	**5,00 €**
6 pouces pour trou de 18 à 24 mm	Long. 17 cm - Larg. 2,8 cm - Haut. 9 cm - Poids. 0,07 kg.	**tonrdu60**	**5,50 €**
6,5 pouces pour trou de 20 à 26 mm	Long. 18,2 cm - Larg. 3,1 cm - Haut. 9 cm - Poids. 80 g..	**tonrdu65**	**6,20 €**
3,5 pouces pour trou de 11 à 14 mm	Long. 9,6 cm - Larg. 2,1 cm - Haut. 6,5 cm - Poids. 0,02 kg.	**tonrdu35**	**6,30 €**
7 pouces pour trou de 21 à 29 mm	Long. 19,4 cm - Larg. 3,5 cm - Haut. 9,5 cm - Poids. 110 g..	**tonrdu70**	**6,90 €**
7,5 pouces pour trou de 22 à 30 mm	Long. 21 cm - Larg. 3,5 cm - Haut. 10,1 cm - Poids. 110 g..	**tonrdu75**	**7,70 €**
8 pouces pour trou de 23 à 31 mm	Long. 22 cm - Larg. 3,5 cm - Haut. 10,1 cm - Poids. 120 g..	**tonrdu80**	**8,90 €**

Bouchons pour barrique

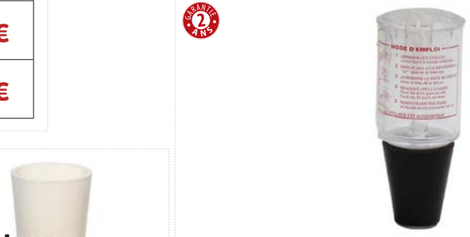
Vendus à la pièce

petit modèle Ø 40 à 52 mm	**tonboupm**	**23,00 €**
moyen modèle Ø 47 à 55 mm	**tonboumm**	**24,40 €**
grand modèle Ø 48 à 60 mm	**tonbougm**	**29,00 €**

Bonde aseptique

Bonde aseptique/barboteur spécial grand volume, s'adapte sur embouchure de 48 à 76 mm avec un adaptateur en silicone.
- Poids. 0,290 kg.

Réf. tonbarbo - 16,30 €



Bonde aseptique

La bonde aseptique permet de désinfecter l'air entrant lors du soutirage. Cela évite à l'air d'oxyder votre vin. Elle se place sur le trou de la bonde en lieu et place de la bonde en liège ou silicone. S'utilise avec du liquide aseptique Larroseptol réf. cavlarro.
- Poids. 250 g..

Réf. cavbonde - 32,00 €

Adaptateurs pour barboteur

Troués, pour bonde / barboteur «tonbarbo». Vendus à la pièce.

pour embouchures de 48 à 58 mm	**tonbarboapm**	**17,20 €**
pour embouchures de 56 à 66 mm	**tonbarboamm**	**20,90 €**
pour embouchures de 66 à 76 mm	**tonbarboagm**	**25,20 €**

Liquide aseptique pour bonde

Larroseptol, liquide pour bonde aseptique 125 ml. Ce liquide pour bonde aseptique doit être renouvelé tous les 8/10 jours en été et tous les 20 jours en hiver.
- Poids. 0,175 kg.

Réf. cavlarro - 5,10 €

Rince fûts rénovateur de fûts pour nettoyer en profondeur les tonneaux

Désincrusta, rénovateur de futaille, suppression des mauvais goûts, aigre, piqué, moisi. Sachet de 80 grammes, pour 1 barrique Bordelaise, soit 220 litres.
- Poids. 80 g.. Capacité 220 litres de volume de barrique L

Réf. cavdesin - 4,90 €

Pastilles pour le vin Renovyn

Renovyn, tube de 20 pastilles pour préserver les vins de la piqûre, tourne, graisse. Assure la limpidité, facilite le collage. Composition : métabisulfate de potasse 50 %, tanin oenologique 50 %. Permet de traiter de 10 à 20 hectolitres de vin rouge et 5 à 10 hectos de vin blanc selon le besoin. Fabrication française. UTILISATION DES PASTILLES POUR LE VIN :Pour le vin rouge, 1 à 2 pastille par hectolitre. Pour le vin blanc, 2 à 4 pastille par hectolitre.
- Ø 3,5 cm - Poids. 195 g.

Réf. cavrenov - 11,90 €

Mastic de bouchage pour fûts et tonneaux

Mastic pour cuves, foudres, futailles. Barquette de 700 g.
- Poids. 0,700 kg.

Réf. cavmasti - 14,00 €

NOUVEAU

Suiffeur blanc d´étanchéité pour fûts et tonneaux

Long. 20 cm - Larg. 13,5 cm - Haut. 2 cm - Poids. 0,400 kg.

Réf. cavmasui - 9,50 €

Bisulfite de potasse 1 litre à 100 g./litre

Métabisulfite de potasse solution P18 vendu par litre . Le sulfitage a pour but d'empêcher l'altération du moût par l'action combinée de l'oxygène et d'agents microbiens ou bactériens. Produit réglementé : maximum 150 milligrammes par litre pour les vins rouges et 200 ml par litre pour les blancs et les rosés (voir Journal officiel de l'Union européenne 24. 7. 2009 ANNEXE I B.)
- Poids. 1 kg. Capacité 1 L

Réf. cavsul01 - 8,00 €

Mèches soufrées sur toile coton pour fûts tonneaux et ruches par 12

Mèches soufrée sur toile coton lot de 12, environ 500 g. Pour la désinfection des fûts et tonneaux en bois et pour la lutte contre la teigne dans les ruches en apiculture.
- Poids. 500 g.

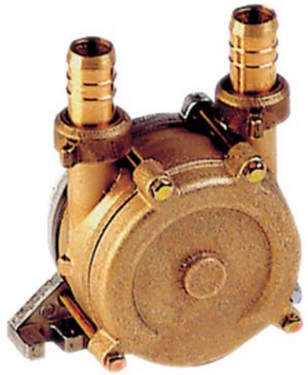
Réf. cavmecot - 8,90 €

Mèches de soufre désinfection des fûts et tonneaux bois et contre la teigne des ruches paquet de 10

En œnologie et viniculture, permet de désinfecter les futailles. Désinfectez vos tonneaux de vin ou cidre en bois vides à l'aide de ces mèches à brûler dans le fût. Ne laisse aucun résidu toxique.
- Poids. 250 g.

Réf. cavmechs - 14,90 €

- Filtration et pompes



Pompe pour perceuse en bronze

Turbine auto-amorçante. Fonctionne dans les 2 sens. Raccords 20 mm. Rendement jusqu'à 20 l/min à 2 300 trs/min. Axe inox. Ø 8 mm. Dim. 11x 6x13 cm.
- Poids. 1,285 kg.

Réf. pmpperce - 82,00 €

INOX

Pompe transvaseuse en inox

Auto-amorçante, 370 W. Raccordement de 20 mm. Débit de 17 hl/h. Long. 17 cm - Larg. 13 cm - Haut. 13 cm - Poids. 4,060 kg. Puissance 370 W - Voltage 220 V.

Réf. pmpino20 - 191,00 €

INOX

Pompe-filtre à 7 plaques pour liquides alimentaires

Pompe en inox pour 6 cartons 20x20 cm. Raccords de 20 mm. Moteur de 370 W, pression maximale de 6 bars. Débit de 50 à 200 l/h suivant la viscosité du liquide et le type de filtre utilisé. Encombrement 45x40x30 cm. Filtres carton non fournis.
Long. 45 cm - Larg. 40 cm - Haut. 30 cm - Poids. 21,9 kg. Puissance 370 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. pmpfil7m - 969,50 €

INOX

Pompe-filtre à 7 plaques pour huile

Pompe-filtre à 7 plaques en polyéthylène et 6 cartons 20x20 cm, pompe en inox, raccords de 20 mm, spécialement conçue pour l'huile. Moteur de 370 W, pression maximale de 6 bars. Débit de 50 à 200 l/heure (suivant l'épaisseur du liquide, le dépôt et le type de filtre utilisé). Encombrement : 45x40x30 cm.
Long. 45 cm - Larg. 40 cm - Haut. 30 cm - Poids. 21,9 kg. Puissance 370 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. pmpfil7h - 1 589,00 €

Pompe-filtre à 3 plaques

Pompe-filtre à membrane pour 3 plaques pour filtrer jus, vins, cidre. . . Filtres carton non fournis. Le débit est de 10 à 50 litres/heure selon l'épaisseur du liquide, le dépôt, et le type de filtre utilisé. Dimensions : 30x22x22 cm. UTILISATION : Humidifier les filtres avant de commencer.
- Poids. 3,7 kg. - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. pmpminif - 449,00 €

Filtres en carton de filtration

Lot de 3 filtres en carton stériles pour pompe-filtre PMPMINIF.

Stérile - Porosité entre 1 et 1,5 microns	Long. 13 cm - Larg. 13 cm - Poids. 0,075 kg.	**pmpminifste**	**6,50 €**
Fine - Porosité entre 2 et 3 microns	Long. 13 cm - Larg. 13 cm - Poids. 0,070 kg.	**pmpminiffin**	**9,00 €**
Grossière - Porosité entre 5 et 10 microns	Long. 13 cm - Larg. 13 cm - Poids. 0,080 kg.	**pmpminifgro**	

Filtres en carton pour pompe-filtre

20x20 cm. Lot de 25 filtres.

Pour un liquide sans dépôt solide, pour filtrage du vin rouge et des liqueurs sèches. Filtration 8 microns.	**pmpckp12**	**40,60 €**
Pour un liquide sans aucun dépôt solide et pour l'élimination des levures et filtrage du vin blanc et des liqueurs. Filtration 2 microns.	**pmpckp16**	**38,90 €**
Pour filtration finale des vins et mousseux. Filtration 0,45 microns.	**pmpckp20**	**58,00 €**
Pour filtration maximale, permet d'éliminer totalement les bactéries. Filtration 0,2 microns.	**pmpckp24**	**61,50 €**
À forte résistance mécanique. Lavable. Filtration 18 microns.	**pmpfckp0**	**53,00 €**
Pour pré-filtrage des vins, clarification et suppression des dépôts visibles. Liquides troubles et visqueux (huile...). Filtration 15 microns.	**pmpfckp4**	**35,50 €**
Pour pré-filtrage des vins, clarification des liquides troubles et visqueux et pour les liquides fortement sucrés (sirop...). Filtration 12 microns.	**pmpfckp8**	**37,30 €**

Filtre à plaques par gravité

Filtre à plaques, fonctionne par gravité avec deux filtres carton de 22 cm de diamètre.
- Poids. 1,125 kg.

Réf. cavfilgr - 68,00 €

Filtres en carton pour filtre à gravité

Pour le pré-filtrage des vins et la clarification des liquides troubles et visqueux (huile,...) ou fortement sucrés (sirop,...). Epaisseur 3,4 mm, 1 100 g. /m². Porosité de 12 microns	- Ø 22 cm - Poids. 0,09 kg.	**cavfilgrv08**	**9,40 €**
Pour le pré-filtrage des vins et la clarification des liquides troubles et visqueux (huile,...) ou fortement sucrés (sirop,...). Epaisseur 3,4 mm, 1 100 g. /m². Porosité de 12 microns			
Pour obtenir un liquide sans aucun dépôt solide. Élimination des levures et filtrage du vin blanc et des liqueurs. Epaisseur 3,4 mm, 1 250 g. /m². Porosité de 2 microns		**cavfilgrv16**	
Pour la filtration finale des vins et mousseux. Filtration à 0,45 microns. Epaisseur 3,4 mm, 1 350 g. /m². Porosité de 0,7 microns	- Ø 22 cm - Poids. 0,115 kg.	**cavfilgrv20**	**10,60 €**

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

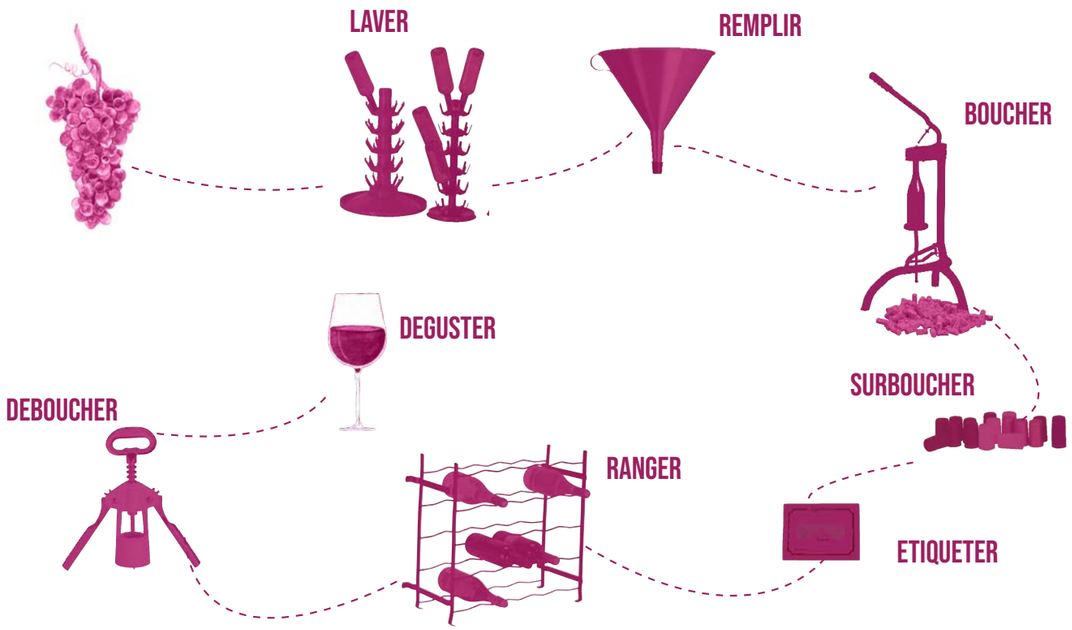
Vin : de l'embouteillage au stockage

Profitez des week-ends et des vacances pour vous arrêter chez de petits producteurs, à la propriété, poussez la porte de coopératives pour découvrir des vins et acheter vos coups de cœur en vrac.
Cette solution est moins onéreuse permettant des économies de l'ordre de 25 % sur un même vin embouteillé. Vous pourriez trouver quelques pépites !

La mise en bouteilles n'est pas compliquée. Il vous faut un peu de matériel et quelques recommandations…

Que vous fassiez votre propre vin ou que vous l'achetiez en vrac auprès de producteurs, de cavistes, de coopératives, la mise en bouteilles est une opération minutieuse mais assez simple et qui nécessite peu de matériel. Elle demande toutefois de respecter certaines règles :
• une hygiène irréprochable à chaque étape pour écarter tout risque de contamination et préserver ainsi toutes les qualités organoleptiques du vin,
• le mettre en bouteilles en une seule fois pour éviter l'oxydation,
• réaliser l'embouteillage **par temps sec et frais**
• la température du vin doit se situer **entre 16 et 21 °C.**

Et de suivre les étapes suivantes :



NOUVEAU

Bouteille de vin Bourgogne vert foncé 75 cl
- diamètre goulot : 29 mm. Capacité 0,75 L

Réf. boivib75 - 12,00 €

Bouteilles de vin bordelaise vert foncé 75 cl par 12
- Haut. 30 cm - diamètre goulot : 29 mm. - Poids. 6 kg. Capacité 75 centilitres. L

Réf. boivin29 - 20,90 €

NOUVEAU

Bouteilles à cidre et effervecents vert foncé 75 cl vides par 12
- diamètre goulot : 29 mm. Capacité 0,75 L

Réf. boicid75 - 29,80 €

Bouteille de limonade transparente 75 cl avec bouchon mécanique par 6
Lot de 6 bouteilles en verre transparent, type limonade, de 75 cl avec bouchon mécanique. Ces bouteilles tiennent parfaitement la pression et sont donc idéales pour vos cidres, limonades, vins pétillants ou comme jolie carafe sur votre table. Fabrication européenne.
- Ø 8,2 cm - Haut. 32 cm - Poids. 3,7 kg.

Réf. boicli75 - 17,90 €

- Lave-bouteilles et égouttoirs

Ecouvillon lave bouteille
Grand écouvillon de 49 cm de long composé d'une brosse lave bouteille en nylon de 7 cm de diamètre déployée, semi-rigide, permettant de l'introduire dans tous les goulots de bouteilles (jus, vin, bière. . .). Poignée en plastique avec aneau et crochet de suspension de l'écouvillon. Axe en fil de fer tressé. Brosse de 20 cm de long. Longueur de la tige jusqu'à la poignée : 40 cm.
Long. 49 cm - Ø 7 cm - Poids. 60 g.

Réf. cavecouv - 2,80 €

Lave bouteille manuel rotatif avec brosse inox rotation haut en bas ou hauteur fixe
Lave-bouteille rotatif manuel avec arrivée et vidange d'eau, presse de fixation sur rebord de bassine avec brosse interchangeable inox.
- Haut. 65 cm - Poids. 245 g..

Réf. cavlavro - 29,60 €

INOX

Brosse pour lave bouteille manuel rotatif
Brosse de rechange en inox pour le lave-bouteille manuel rotatif CAVLAVRO.
- Ø 3 cm - Haut. 11 cm - Poids. 40 g..

Réf. cavlavrobro - 11,90 €

Lave bouteille à fixer à un baquet
Lave-bouteilles manuel avec un système de vis sans fin qui tourne automatiquement de haut en bas ou qui tourne à un seul niveau (très pratique pour les bouteilles avec un fort dépôt). Brosse interchangeable avec tête en inox.
- Ø 14 cm - Haut. 35 cm - Poids. 1,585 kg.

Réf. cavlavbo - 103,80 €

ACIER

Brosse inox de rechange pour lave bouteille
Brosse de rechange en inox pour lave-bouteille CAVLAVTU, CAVLAVBO.
- Poids. 45 g..

Réf. cavlavtubro - 14,90 €

Lave bouteille à turbine à eau

Lave-bouteilles à turbine avec brosse interchangeable en inox. Coque en plastique, 4 pieds en caoutchouc. Fonctionne automatiquement sans électricité, mais avec la force de l'eau. Livré avec adaptateur pour raccordement à un tuyau d'arrosage.
- profondeur. 16 cm - Ø 26 cm - Haut. 19 cm - Poids. 1,8 kg.

Réf. cavlavtu - 89,50 €

ACIER

Brosse inox de rechange pour lave bouteille

Brosse de rechange en inox pour lave-bouteille CAVLAVTU, CAVLAVBO.
- Poids. 45 g..

Réf. cavlavtubro - 14,90 €

NOUVEAU

Pied de support pour lave bouteille à turbine à eau

Réf. cavlavtupie - 39,90 €

Egouttoir à bouteille individuel

Cet égouttoir en plastique, pratique, léger, stable et empilable permet d´égoutter vos bouteilles.
Long. 11,5 cm - Ø 10 cm - Haut. 7,5 cm - Poids. 45 g.

Réf. cavego01 - 5,95 €

Egouttoirs rotatifs porte-bouteille

Egouttoir à bouteilles rotatif 45 places.Ce porte-bouteille ou if à bouteilles a une capacité de 45 bouteilles sur 5 niveaux.Son socle large est très stable même bien chargé.Ce dernier possède un rebor permettant de récupérer l'eau d'égouttage des bouteilles.Ce porte-bouteilles est rotatif pour en faciliter l'usage lorsqu'on le charge ou qu'on le vide. Il permet de rester en poste et de ne pas devoir en faire le tour.Il est également ainsi plus facile à ranger car il peut être contre un mur ou dans un coin, un seul côté accessible est suffisant pour attraper ou poser toutes les bouteilles.Convient pour les bouteilles de bière en verre de 25 ou 33 cl, les bouteilles de vin et champagne jusqu'au magnum de 1,5 litre, aux bouteilles de limonade et aux bouteilles de jus.Fabriqué en Europe.

45 bouteilles sur 5 niveaux	- Ø 39 cm - Haut. 54 cm - Poids. 1,405 kg.	**cavego45**	**39,90 €**
81 bouteilles sur 9 niveaux	- Ø 39 cm - Haut. 86 cm - Poids. 1,965 kg.	**cavego80**	**51,90 €**
90 bouteilles sur 10 niveaux	- Ø 39 cm - Haut. 101 cm - Poids. 2,105 kg.	**cavego90**	**55,90 €**

Lave bouteille électrique

Lave-bouteille électrique à brosses fixes et rotatives pour intérieur et extérieur de la bouteille. Lave très rapidement les bouteilles même avec des dépôts taniques. La bouteille est nettoyée par des brosses fixes à l´extérieur alors qu´une brosse rotative dure nettoie l´intérieur. Alimentation de sécurité basse tension 24 V. par transformateur fourni. Alimentation en eau par raccord multi-diamètres pour tuyaux d´arrosage. Diamètre mini du goulot : 1,7 cm. Diamètre maxi de la bouteille : 10 cm. Hauteur mini de la bouteille : 30 cm. Hauteur maxi de la bouteille : 36 cm. Fabrication européenne.
Long. 40 cm - Larg. 40 cm - Haut. 90 cm - Poids. 12 kg.

Réf. cavlavel - 722,60 €

Brosse de rechange pour lavage extérieur des bouteilles pour CAVLAVEL

Brosse de rechange pour CAVLAVEL
Lavage extérieur des bouteilles
- Poids. 0,14 kg.

Réf. cavzlavelbro - 48,00 €

Brosse pour lave bouteille CAVLAVEL

En inox	**cavlavelbro**	**24,80 €**
En nylon	**cavlavelbrp**	**14,50 €**

Egouttoir 18 positions sur deux niveaux modulable avec bac de ressuyage

Cette égouttoir vous permettra non seulement de vider les bouteilles, mais également de les stocker dans un espace très restreint, sans risque de chute.
De plus, il est pratique à transporter, il est possible de ne déplacer qu'un étage à la fois: cela vous évitera de devoir retirer chaque bouteille à chaque fois si vous souhaitez les déplacer.
Long. 21,5 cm - Larg. 21,5 cm - Haut. 13,5 cm - Poids. 606 g..

Réf. cavego18 - 18,50 €

Accessoire étage égouttoir 9 bouteilles supplémentaire pour égouttoir 18 bouteilles

Accessoire égouttoir adaptable à des bouteilles de 75 cl, 50 cl et 33 cl.
Long. 21,5 cm - Larg. 21,5 cm - Haut. 13,5 cm - Poids. 246 g.

Réf. cavego18rem - 8,50 €

- Lave-bouteilles et égouttoirs

Lave-bouteilles manuel pour égouttoir

Il permet de nettoyer vos flasques comme de plus grosses bouteilles, il suffit de les placer sur l´axe central, ajouter l´eau ou le liquide de nettoyage, agiter de haut en bas la bouteille et le jet se pulvérisera partout. Ainsi, un haut degré de désinfection vous est assuré. Toutes les parties sont démontables et lavables facilement. A utliser sur une table ou sur le haut d´un de nos égouttoirs à bouteilles références : CAVEGO72, CAVEGO81, CAVEGO90. - Ø 12 cm - Haut. 20,2 cm - hauteur du réceptacle : 15,6 cm - Poids. 180 g. Capacité 0,3 L

Réf. caveglav - 12,00 €

Rince bouteille

Rince bouteilles manuel prévu pour fonctionner avec un désinfectant, sert également à aviner les bouteilles. S'utilise avec des bouteilles d'au moins 15 mm de diamètre au goulot. Se fixe sur le dessus d'un égouttoir à bouteilles. - Poids. 0,415 kg.

Réf. cavrince - 24,90 €

- Remplissage

Entonnoir de remplissage anti débordement à arrêt automatique et réglage du niveau

À arrêt automatique avec réglage du niveau dans la bouteille. Ø 11,5 cm. H. totale 25 cm,
- Ø 11,5 cm - Haut. 24 cm - Poids. 75 g..

Réf. rement11 - 9,40 €

Filtre lavable pour entonnoir en pur coton

Filtres 100% coton pour entonnoir de remplissage. Idéal pour utilisation avec l'entonnoir CAVENTSP. Lavable et réutilisable.Vendu à l'unité.
- profondeur. 26,5 cm - Poids. 95 g..

Réf. cavfcoto - 12,90 €

Entonnoir à spirale

Entonnoir à spirale diam. 15 cm. Idéal pour le filtrage avec les filtres papier réf. CAVFPAP1.
- Poids. 0,110 kg.

Réf. caventsp - 8,60 €

Filtre en papier plissé 36 cm - lot de 10

Pour utilisation avec entonnoir «caventsp». Lot de 10.
- Ø 40 cm - Poids. 95 g..

Réf. cavfpap1 - 7,70 €

Entonnoirs avec tamis

Entonnoir en polyéthylène haute densité avec tamis.

15 cm	- Poids. 0,06 kg.	**cavent15**	**4,30 €**
21 cm	- Poids. 0,155 kg.	**cavent21**	**8,60 €**
40 cm	- Ø 40 cm - Haut. 37 cm - Poids. 0,515 kg.	**cavent40**	**31,90 €**

Tamis pour entonnoirs

Pour entonnoir de 15 cm	**cavent15tam**	**1,10 €**
Pour entonnoir de 21 cm	**cavent21tam**	**3,40 €**
Pour entonnoir de 40 cm	**cavent40tam**	**5,50 €**

INOX

Entonnoirs filtre en inox

Permettent d'embouteiller les coulis, jus,. . . en les affinant grâce au tamis intégré. Ces entonnoirs en inox sont également dotés d'une anse pour une prise en main plus aisée.

20 cm	- Ø 20 cm - Haut. 21 cm - Poids. 0,325 kg.	**matent20**	**48,75 €**
25 cm	- Ø 25 cm - Haut. 24.5 cm - Poids. 0,480 kg.	**matent25**	**62,40 €**
30 cm	- Ø 30 cm - Haut. 29 cm - Poids. 0,655 kg.	**matent30**	**75,60 €**

Entonnoir de remplissage à arrêt automatique anti-débordement

Filtre grossier inclus dans l'entonnoir afin de retenir les gros dépôts. Fabriqué en Europe.

Réf. rementro - 6,90 €

Remplisseuse transvaseuse bière et vin pétillant 34,5 cm

Elle vous permettra de transvaser les liquides comme le vin pétillant, la bière d'un contenant vers des bouteilles, proprement, sans coulures et sans mousse. Tube rigide : longueur 34,5 cm et diamètre 24 mm Tube flexible alimentaire : longueur 150 cm et diamètre 10 mm Livrée avec clip de fixation, valve d'arrêt et embout anti dépôts.
- Poids. 250 g.

Réf. remtrab3 - 17,00 €

Remplisseuses transvaseuses 63,5 cm

Le principe est simple :
- vous positionnez le contenant en hauteur, sur une table par exemple, et les bouteilles à remplir au sol
- vous immergez le tube d'aspiration rigide en PVC dans le contenant et le fixez au rebord avec le «clip»prévu pour une bonne stabilité
- vous plongez le tube flexible dans la bouteille
- vous sortez complètement le petit tube qui se trouve dans la canne immergée du contenant

Il ne vous reste plus qu'à «pomper» plusieurs fois pour lancer le soutirage. Dès que la bouteille est pleine, une valve d'arrêt, au bout du tube, stoppera automatiquement le tranvasement dès qu'il n'appuiera plus sur le fond de la bouteille.
Tube rigide : longueur 63,5 cm et diamètre 24 mm
Tube flexible alimentaire : longueur 150 cm et diamètre 10 mm
Livrée avec clip de fixation, valve d'arrêt et embout anti dépôts.

Pour la bière et le vin pétillant	- Poids. 250 g.	**remtrab6**	**21,00 €**
Pour le vin		**remtrav6**	**17,90 €**

- Remplissage

Tireuse à poumon

Avec robinet de remplissage. Longueur du tuyau de soutirage : 77 cm.
- Poids. 0,365 kg.

Réf. remtipom - 22,90 €

Tuyau alimentaire 12x16 mm

Résistant jusqu'à une température du liquide de 25°C. , pour transvaseur, tireuse à poumon,. . . Vendu au mètre.
- Poids. 0,07 kg.

Réf. remtuy12 - 3,80 €

Remplisseuse automatique 2 bouteilles à gravité

Système de flotteur pour le maintien du niveau à l'arrivée du liquide et remplissage des bouteilles avec arrêt automatique par principe des vases communicants. Pour deux bouteilles à la fois. Ne convient pas aux bouteilles à grande ouverture type bouteille de jus avec couvercle à visser. Arrivée avec un tuyau de 20 mm.
Long. 40 cm - Larg. 40 cm - profondeur. 40 cm - Poids. 5,200 kg.

Réf. remdubec - 104,00 €

Remplisseuse automatique à dépression

Remplit jusqu'à 250 bouteilles/h et s'arrête automatiquement quand le liquide est au niveau choisi.
Elle crée une dépression dans la bouteille pour aspirer le liquide.
Sans aucun contact autre que le tube de remplissage, elle remplit les bouteilles et s'arrête automatiquement quand le niveau est fait.
Cette remplisseuse permet aussi d'embouteiller les liquides épais comme l'huile. Réglage du niveau de remplissage et du débit.
Hauteur de la potence ajustable à la hauteur des bouteilles. Système anti-goutte. Hauteur d'aspiration maximum : 4 m. Réglage du niveau de soutirage par coulisse pour éviter de prélever les lies.
Long. 37 cm - Larg. 18 cm - Haut. 37,6 cm - Poids. 3,250 kg.
Puissance 45 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. remenolm - 580,00 €

Filtre pour remplisseuse à dépression

Peut s'utiliser seul ou en série pour filtrer de plus en plus finement. Robinet de purge d'air. Livré avec support et durite de raccord. Dim. 17x15x37,5 cm. Ø du corps : 11 cm
Long. 17 cm - Larg. 15 cm - Haut. 37,5 cm - Poids. 1,165 kg.

Réf. remenolmfil - 201,00 €

Cartouches pour filtre

Lavables, très faciles à monter ou à démonter, ces cartouches sont conçues pour clarifier les liquides alimentaires.

Plastique 1 micron	**remenolmp10**	**75,00 €**
Plastique 5 microns	**remenolmp50**	
Plastique 0,45 micron	**remenolmp04**	**96,50 €**
Inox 10 microns	**remenolmi10**	**307,00 €**
Inox 5 microns	**remenolmi05**	**318,00 €**
Inox 50 microns	**remenolmi50**	**349,00 €**

Tuyau d´alimentation pour liquide chaud

Ø intérieur 6,36 mm. Vendu au mètre.
Long. 1 m - Poids. 80 g.

Réf. remenolmtua - 7,80 €

Tuyau raccord de dépression pour liquide chaud

Ø intérieur 10,5 mm. Vendu au mètre. - Poids. 70 g.

Réf. remenolmtur - 5,70 €

Kit bocaux pour remplisseuse à dépression

Ce kit composé d'un tuyau, d'une potence et d'un bec de remplissage spécial vous permet de remplir les bocaux d'ouverture de Ø 3,3 à 12 cm.

Réf. remenolmjar - 272,30 €

Kit lait pour remplisseuse à dépression

Ce kit composé d'un tuyau, d'une potence et d'un bec de remplissage spécial vous permet de remplir les bouteilles type bouteilles à jus dont le goulot est assez large. Pour bouteilles avec goulots de Ø 1,8 à 6,2 cm.
- Poids. 250 g.

Réf. remenolmilk - 184,00 €

Kit à mignonnettes pour remplisseuse à dépression

Ce kit composé d'un tuyau, d'une potence et d'un bec de remplissage spécial vous permet de remplir les bouteilles de toute petite contenance dont le goulot est très étroit (de 0,8 à 2,2 cm de Ø).
- Poids. 310 g.

Réf. remenolmmig - 248,00 €

Accessoire huile pour remplisseuse à dépression

Cet accessoire est composé d´un tuyau de 1.90 cm, d´une potence et d´un bec de 3 mm pour un remplissage spécial pour remplir des bouteilles à huile.
- Poids. 0,375 kg.

Réf. remenolmhui - 169,00 €

Vin et liège

une histoire commune

Bien avant que la bouteille de vin ne fût créée, déjà des bouchons en liège obturaient les amphores antiques. C'est pour dire combien le bouchon de liège et le vin sont associés depuis longtemps !

L'étanchéité parfaite, voilà ce que l'on attend d'un bouchon quelle qu'en soit la matière.
En ce qui concerne le bouchon de liège, ses nombreuses propriétés lui font surpasser cette fonction et lui donnent des avantages sans pareil. On peut même affirmer que le bouchon en liège contribue à son vieillissement, ultime étape de la vinification. Naturel, léger, résistant au feu, à l'humidité, et aux changements de température, il est aussi imperméable aux liquides mais également presque totalement aux gaz. De plus, le liège possède une élasticité et une mémoire de forme qui confèrent au vin la garantie d'une parfaite protection contre l'oxydation. Et cela, quelles que soient les dilatations et retraits que peut connaitre le contenant.

Un bouchon pour chaque usage

On ne pourra espérer faire vieillir un vin en cave avec un bouchon médiocre. La qualité du liège et la longueur du bouchon sont des choix cruciaux pour l'évolution du vin. C'est pour cette raison qu'un grand choix de bouchons est disponible, pour convenir à toutes les destinées : vins de garde, de consommation plus ou moins précoce, tranquilles, effervescents, spiritueux…

Bouchon en liège naturel

D'une seule pièce, il est prélevé dans l'écorce de chêne liège par tubage (emporte-pièce).
Il existe plusieurs choix dans le bouchon en liège naturel dépendant de la qualité de l'écorce dans laquelle il a été prélevé. Chaque bouchon est contrôlé et trié visuellement. Cette opération requiert une expertise et une attention remarquables. Ce sont des bouchons dédiés aux vins de garde de grande qualité.

En liège colmaté

Le colmatage est fait sur des bouchons en liège naturel présentant des lenticelles comblées avec un mélange de poudre de liège naturel et de colle alimentaire naturelle de manière à améliorer qualité et présentation. Conçus pour des vins dont la consommation est limitée à quelques mois.

En liège aggloméré

Ces bouchons sont fabriqués par moulage des granulés de liège, eux-mêmes issus du broyage des résidus de liège de l'opération de tubage.
Sa caractéristique : une élasticité élevée.
Conçus pour les vins de consommation rapide et les mousseux.

Le 1 + 1

Ce bouchon est constitué d'un bouchon en liège aggloméré dont les extrémités sont composées d'une rondelle de liège naturel. Le vin est ainsi en contact avec un liège de qualité. Parfaits pour les vins jeunes de consommation rapide : vins blancs et rosés.

Bouchon pour vins effervescents et Champagne

Composé d'un corps de gros diamètre en liège aggloméré auquel sont ajoutées deux fines rondelles de liège naturel de bonne qualité.
C'est ce côté qui sera en contact avec le vin.
Sa forme de champignon, il la prend après avoir été soumis à la pression à l'intérieur du goulot de la bouteille.

tompress

50 bouchons en liège

pour vin de 3 à 5 ans	Long. 4,9 cm - Ø 24 mm	**cavbls49**	**29,00 €**
pour vin de garde	Long. 4,9 cm - Ø 2,4 cm	**cavblf49**	**59,00 €**

100 bouchons en liège colmaté pour vin de qualité supérieure VDQS 45x24 mm. catégorie 3

Pour conserver le vin de qualité supérieure 5 à 7 ans. Ils s'utilisent sans trempage et sont donc directement prêts à l'emploi grâce à leur traitement de qualité «super-glisse».
Long. 45 mm - Ø 24 mm

Réf. cavbc345 - 22,90 €

100 bouchons en liège colmaté pour vin jeune et cidre 38x24 mm. catégorie 5

Pour cidre et vins jeunes. Utilisables à sec, sans trempage et sont donc directement prêts à l'emploi grâce à leur traitement de qualité «super-glisse».
Long. 38 mm - Ø 24 mm

Réf. cavbc538 - 9,50 €

10 bouchons liège tête plastique couleur pour la conservation de bouteilles entamées de vin cognac porto

Bouchons en liège tête plastique réutilisables. Paquet de 10 bouchons de conservation de bouteilles de vin entamées.Pour boucher Cognac, Armagnac, Calva, Porto, Vinaigre et bien sûr les bouteilles de vin entamées. Constitués d´une tête plastique colorée et d´un bouchon en liège, facile à prendre en main pour le bouchage et débouchage.Couleur des bouchons : bleu, rouge, vert, jaune.
Long. 27 mm - Larg. 20 mm - tête : 29 mm x 9,25 mm

Réf. cavbltpc - 4,40 €

Bouchons liège tête plastique noire type Cognac par 12

A tête plastique noire neutre. Fabrication française, adaptés à tous les cols de bouteilles standards avec diamètre d´entrée de 18,5 mm. Pour boucher Cognac, Armagnac, Calva, Vinaigre. Réutilisables, peuvent aussi servir à fermer une bouteille de vin entamée. Constitués d´une capsule plastique et d´un bouchon en liège. Bouchons : 27mm x 20mm. Têtes : 29mm x 9,25mm.
Long. 27 mm - Larg. 20 mm - tête : 29 mm x 9,25 mm

Réf. cavbocgn - 4,70 €

NOUVEAU

45 bouchons en liège colmaté pour vin de qualité supérieure VDQS 45x24 mm. catégorie 2

Plaquette de 45 bouchons convenant au goulot des bouteilles de vin ou cidre permettent de conserver le vin de qualité supérieure et millésimes de 6 à 8 ans.
Long. 45 mm - Ø 24 mm

Réf. cavbc2pl - 14,90 €

40 bouchons en liège naturel qualité supérieure pour grands vins de garde 45x24 mm.

Pour conserver des grands vins de garde pendant plus de 10 ans. Ces bouchons haut de gamme ne nécessitent aucun trempage préalable, grâce à leur traitement de qualité «super-glisse». Long. 45 mm - Ø 24 mm

Réf. cavbns45 - 22,70 €

ACIER

Boucheuse sur pieds pour bouchons liège en acier avec 4 mors plastique

Plateau de bouteille à ressort permettant de se régler automatiquement à la hauteur de la bouteille pour s'adapter à tout type de bouteille à vin (75 cl ou 1 litre, bordelaise ou bourgogne...). Fabriquée en Europe.
- Poids. 5.5 Kg.

Réf. cavbomap - 42,50 €

Boucheuse bouchon liège

Pour bouchons liège cylindriques jusqu'à 32 mm de diamètre. Non compatible avec les bouteilles de 33 et 37,5 cl. Ne nécessite pas le trempage des bouchons. Système de calage de la bouteille lors du bouchage. 4 mors en laiton.
Long. 60 cm - Larg. 46 cm - Haut. 82 cm - Poids. 8 kg.

Réf. cavboord - 169,90 €

ACIER

Boucheuse bouchon liège capsuleuse

Boucheuse sur pied pour bouchons en liège (Ø 23 mm) et capsules couronne de 26, 29 et 31 mm de diamètre.Convient pour des bouteilles allant jusqu'à 39 cm de hauteur.
Dimensions : 35x46x73 cm
Long. 71 cm - Larg. 45,5 cm - Ø 13 cm - Haut. 87 cm - Poids. 8,3 kg.

Réf. cavbocap - 230,00 €

ACIER NOUVEAU

Boucheuse bouchons champagne cidre bière en liège

Pour bouchons «champignons» en liège pour le champagne, le cidre et la bière, cette boucheuse en acier comprime le bouchon et l'enfonce dans le goulot, entièrement ou partiellement selon le résultat souhaité.

Réf. cavbocha - 299,00 €

Boucheuse bouchon liège pour grandes bouteilles

Pour bouchons liège cylindriques. Ne nécessite pas le trempage des bouchons. Spécialement conçue pour les très grandes bouteilles de type champagne, de 48 à 80 cm de haut. Dim. 72x110x124 cm.
- Poids. 17,800 kg.

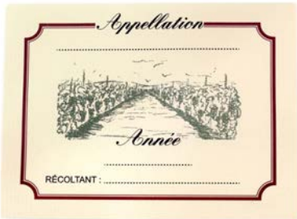
Réf. cavbougm - 680,00 €

INOX

Boucheuse manuelle inox pour vin et champagne de 75 cl à 12 l

Entièrement en inox, pour boucher les bouteilles jusqu'à 65 cm de haut et 21 cm de diamètre et tout type de bouchons jusqu'à 60 mm de long et 40 mm de diamètre. Équipée d'un levier à pied pour positionner aisément la bouteille. Livrée avec 3 adaptateurs pour goulots de 28 à 50 mm.
- Larg. 55 cm - profondeur. 70 cm - Haut. 140 cm - Poids. 42 kg.

Réf. cavbgmin - 4 299,00 €



Etiquettes pour bouteille de vin adhésive «vignoble» par 20

- Larg. 10 cm - Haut. 7,1 cm

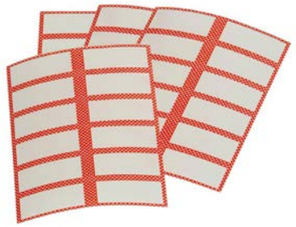
Réf. matetvig - 3,60 €

tompress

Etiquettes pour bouteilles par 24

Facile à poser sur vos bouteilles ces étiquettes sont autocollantes et prédécoupées.

Cidre	- Larg. 10 cm - Haut. 5.7 cm - Poids. 50 g.	**matetcid**	**10,30 €**
Jus	- Larg. 10 cm - Haut. 5.7 cm	**matetjus**	



Etiquettes solubles par 24 pour marquer les bocaux de conserve à dissoudre dans l´eau

Etiquettes solubles par 24.Etiquettes autocollantes qu'il suffit de passer sous l'eau chaude pour les dissoudre et les décoller. Sachet de deux planches de 12 étiquettes, soit 24 étiquettes au total.Faciles et rapides à enlever, ces étiquettes se dissolvent dans l'eau.Etiquettes avec carde à carreaux rouges et blancs de 44x22 mm.Fabriquées en Europe. Long. 44 mm - Larg. 22 mm

Réf. matetiso - 4,40 €

Capsules de surbouchage thermorétractables par 50

Capsules de surbouchage rouge en PVC thermo-rétractable par 50.Pour une finition impeccable de la bouteille, une bonne protection du bouchon et une conservation parfaite du vin. Capsules rouges de surbouchage thermorétractables offrant un aspect professionnel à votre bouteille de vin.Traditionnellement pour le vin rouge, ces capsules sont utilisables pour d'autres alcools ou breuvages.Se rétracte à la chaleur afin d'épouser parfaitement la forme du goulot, le rendant inviolable et protégeant le bouchon.Il suffit de plonger le film en PVC dans l'eau bouillante puis de le poser sur le goulot sur lequel il va se rétracter.

Rouge pour vin rouge	**cavcapsr**	**4,90 €**
Or pour vin blanc	**cavcapso**	

Capsules thermorétractable blanches pour champagne

Capsules thermorétractables blanches de 33 mm. de diamètre, spécialement conçues pour le cidre et le champagne, embouteillées dans des contenants à verre épais et bouchées avec des muselets.Par 100 pièces.
- Ø 33 mm - Haut. 52 mm - Poids. 0,08 kg.

Réf. cavct33b - 9,20 €

Capsules thermorétractables par 100

Capsules thermorétractables 31 x 55 mm par 100 pièces.

or satiné	- Ø 31 mm - Haut. 55 mm - Poids. 0,08 kg.	**cavcapto**	**10,00 €**
noir satiné		**cavcaptn**	
rouge satiné		**cavcaptr**	
vert		**cavcaptv**	

Cire à cacheter 250 g.

Cire à cacheter rouge en petite barquette de 250 grammes.Cire de surbouchage à apposer sur les goulots de bouteilles de vin ou d'alcool.Cachetez vos belles bouteilles à la cire pour protéger vos bouchons des moisissures et du dessèchement. En milieu sec, vos bouchons gardent toute leur souplesse et leur étanchéité.Cire rouge traditionnellement utilisée pour le vin rouge, mais aussi pour les alcools ou le vinaigre.Faites fondre la cire au bain marie. Quand elle est liquide, plongez rapidement le goulot de la bouteille et laissez refroidir.Convient pour 20 à 25 bouteilles cachetées à la cire.

Rouge	- Poids. 250 g..	**cavciro2**	**4,90 €**
Jaune		**cavcija2**	

Cire à cacheter 500 g.

Cire à cacheter blanche pour apposer sur les goulots. Convient pour 40 à 50 bouteilles.

Lie de vin	- Poids. 500 g..	**cavciliv**	**6,90 €**
rouge		**cavcirou**	**6,90 €**
jaune	Long. 13 cm - Larg. 9 cm - Haut. 4 cm - Poids. 0,5 kg.	**cavcijau**	
noire	Long. 14 cm - Larg. 10 cm - Haut. 5 cm - Poids. 500 g..	**cavcinoi**	
Blanche	- Poids. 500 g..	**cavcibla**	
Bleue		**cavcible**	
Verte		**cavciver**	

Bouchon à cidre tête plastique par 100

Bouchons à cidre en plastique blanc à poser avec muselets.
- Ø 4,9 cm - Haut. 2,7 cm - Poids. 630 g.

Réf. cavbocid - 9,90 €

Sertisseuse à muselet ou tire-muselets

L. 16 cm, crochet ouverture 5x2 cm.
Long. 16 cm - ouverture crochet 5x2 cm - Poids. 75 g..

Réf. cavmuser - 6,50 €

Muselets métal pour bouchon à cidre par 100

Muselets (par 100) en fil de fer pour pose de bouchons pour vins, cidres gazeux, champagne, mousseux. . . La hauteur d'un muselet est de 3,5 cm.
- Haut. 3,5 cm - Poids. 310 g..

Réf. cavmusel - 10,10 €

ACIER

Bouchons couronne par 100

Pour sertissage à l'aide d'une capsuleuse manuelle, pneumatique ou électrique. Pour les canettes de bière en verre.

26 mm couleur verte pour bouteilles à bière	- Ø 26 mm - Poids. 205 g.	cavcapv1	6,10 €
26 mm couleur or pour bouteilles à bière	- Poids. 0,205 kg.	cavcapc1	6,80 €
26 mm couleur rouge pour bouteilles à bière	- Ø 26 mm - Poids. 205 g.	cavcapr1	7,90 €
29 mm couleur rouge pour bouteilles à vin	- Ø 29 mm - Poids. 260 g.	cavcapr2	8,90 €
29 mm couleur verte pour bouteilles à vin		cavcapv2	
29 mm dorés pour bouteilles à vin	Long. 17 cm - Larg. 15 cm - Haut. 3 cm - Poids. 260 g..	cavcapc2	8,95 €
31 mm pour bouteille à champagne	Long. 16 cm - Larg. 15 cm - Haut. 3,5 cm - Poids. 0,295 kg.	cavcapc3	9,90 €

Capsuleuse manuelle à levier petit modèle pour capsules 26 mm

Capsuleuse manuelle double levier pour bouchons couronne de diamètre 26 mm. Très légère, cette capsuleuse est munie de deux leviers antidérapants.Elle est également très facile à utiliser : un aimant permet de maintenir la capsule dans la coquille de sertissage en acier. En appuyant simultanément sur les deux leviers, la coquille serre la capsule sur le goulot.
Long. 20,5 cm - Larg. 10,5 cm - Haut. 7 cm - Poids. 310 g.

Réf. cavcamdl - 14,90 €

Capsuleuse à main à deux leviers pour capsuler sans forcer les bouchons couronne 26 mm

Capsuleuse à main à deux leviers pour des bouteilles avec un goulot maximum de 26,5 mm.Cette capsuleuse vous permettra de fermer facilement une petite production de bouteilles à capsuler.Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil il est conseillé de le graisser.
Long. 40,5 cm - Larg. 6,5 cm - Haut. 6,5 cm - Poids. 540 g.

Réf. cavcam2l - 16,00 €

Capsuleuse manuelle pour capsules bouchons couronne 26 29 et 31 mm

Capsuleuse manuelle à colonne pour bouchons couronne permet de boucher des bouteilles de diverses hauteurs.
Système de retour automatique libérant la bouteille après bouchage.
Mandrin avec aimant et ressort pour un maintien et un capsulage facile. Crémaillère et potence en métal. Livrée avec 2 coquilles pour capsules de 26 mm et 29 et 31 mm.
Dimensions : 21x16x51 cm.
Long. 28 cm - Larg. 15 cm - Haut. 49,5 cm - Poids. 1,675 kg.

Réf. cavcap00 - 34,50 €

Capsuleuse tout métal

Permet de boucher des bouteilles de diverses hauteurs. Système de retour automatique libérant la bouteille après bouchage. Mandrin avec aimant et ressort pour un maintien et un capsulage facile. Livrée avec 2 coquilles pour capsules de 26, 29/31 mm.
Long. 25 cm - Larg. 17 cm - Haut. 51 cm - Poids. 2,475 kg.

Réf. cavcapha - 56,60 €

Thermo-capsuleuse électrique

Permet d'appliquer facilement et très rapidement les capsules thermorétractables pour habiller et protéger le goulot et le bouchon. Une finition impeccable de vos bouteilles. Peut recevoir des bouteilles ayant un goulot jusqu'à 55 mm de diamètre.
Long. 50 cm - Larg. 15 cm - Haut. 22 cm - Poids. 3,760 kg. - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. cavcapth - 211,00 €

ACIER

Capsuleuse électrique

Pour capsules bouchons couronne de 26, 29 et 31 mm ainsi que pour les bouchons à cidre/ champagne en plastique. Idéal pour les grands amateurs ou les micro-brasseries. Pour les bouteilles avec H max 38 cm Max Ø SANS fourche 14,5 cm Douille avec aimant pour calottes 26 mm fournies Douille renforcée avec aimant pour chapeaux 29 / 31 mm fournis Remarque: avec ce coussinet, vous pouvez utiliser des bouchons en T lisses et à ailettes en plastique. Actionneur électrique 24VDC Fonctionnement avec prise de courant 100-240 VAC, 50 / 60Hz. 2A. Dispositifs de sécurité: double bouton d'activation et plaque de protection avant fournie Coupelle de sertissage à la vitesse basse bouchage : 20 mm / sec.
Long. 19 cm - Ø 23 cm - Haut. 62 cm - Poids. 13,5 kg. - Fréquence 50 Hz.

Réf. cavcapel - 947,00 €

Organiser sa cave à vins

Le vin, pour se conserver et se bonifier doit être stocké dans un espace dédié répondant à certains critères. Peu importe le nombre de bouteilles pour commencer une cave.

Dès les premières bouteilles, organisez votre cave, ne les laissez pas s'entasser au fur et à mesure de vos achats, sans ordre. Cela vous demandera de les bouger une à une pour trouver la bouteille que vous recherchez avant de recevoir vos invités. Le vin n'aime pas être trop souvent manipulé, il aime le calme.

POUR UNE QUESTION DE CONSERVATION OPTIMALE, stockez toujours vos bouteilles couchées. Il faut que le bouchon en liège soit en permanence humide, en contact avec le vin. Dans cette position le bouchon restera gonflé empêchant l'air d'y entrer, gardant intacts les arômes et qualités du vin. Entassez-les le moins possible les unes sur les autres pour une bonne ventilation.
Pour identifier plus facilement vos bouteilles, positionnez-les étiquettes sur le dessus. Pour une meilleure visibilité et éviter au maximum des manipulations inutiles quand vous viendrez choisir une bouteille, positionnez des étiquettes autour des cols de vos bouteilles. Indiquez dessus : le nom du vin, le terroir, l'appellation, le millésime, la date de stockage. Seules les bouteilles d'alcool fort, vins doux, les liqueurs et eaux de vies se conservent debout.

ORGANISEZ VOTRE CAVE EN FONCTION DES DÉLAIS DE CONSOMMATION

Soyez pratique en rangeant vos vins jeunes à portée de main. Ce sont ceux que vous consommerez plus fréquemment et plus rapidement puisqu'ils sont élaborés pour être gardés un ou deux ans tout au plus. Les vins de garde, quant à eux, placez-les plus au fond de votre cave pour qu'ils vieillissent tranquillement plus au frais.

Placez les grands crus : Bordeaux, Bourgogne en haut. Les vins plus légers rouges ou rosés au milieu et les blancs demandant plus de fraîcheur en bas. Prévoyez aussi une zone pour les vins que vous souhaitez conserver pour les grandes occasions: mariages, fêtes de fin d'année, naissances, anniversaires…

LES ENNEMIS DU VIN

De trop fortes variations de températures.
La température idéale d'une cave est de 11°C mais les vins se conservent parfaitement entre 10 °C et 14 °C en moyenne.
La lumière. Trop puissante elle abîmerait le vin surtout les bouteilles blanches : vin blanc, champagne…
L'humidité. L'hygrométrie idéale d'une cave se situe aux alentours de 75%. En dessous de 50 % cela altérerait les qualités des bouchons en liège et donc une perte d'étanchéité. Trop d'humidité, même si les effets sont moindres, cela provoquera à la longue la dégradation de l'étiquette de la bouteille mais également les bouchons et pourrait dénaturer les arômes du vin. Ne conserver aucun emballage en carton pour stocker vos bouteilles, il garde l'humidité et peut développer des moisissures et odeurs.
Les odeurs. N'entreposez pas d'autres produits à forte odeur ou nocifs dans votre cave tels que des solvants, détergents, etc. Ou encore de l'installer proche de la chaudière à fioul, cuve de combustible... Les odeurs vont être absorbées progressivement par la matière naturelle des bouchons et seront transmisses ensuite au vin.
Les vibrations quand elles sont régulières ont aussi un impact néfaste sur le vin.

Sac porte bouteille en coton avec poignées bois fabriqué en France pour 6 bouteilles de vin eau jus soda

Sac porte bouteille en coton fabriqué en France.Transportez élégamment 6 bouteilles de vin eau jus ou soda.Sac en coton écru lavable, beau, solide et léger.Parois entre les bouteilles doublées pour limiter les chocs et le bruit entre les bouteilles.Fond rigidifié par une plaque plastique offrant une bonne tenue au sac.Longues poignées en bois de hêtre des Vosges.Pliable et peu encombrant, il trouve sa place dans un placard, un chariot ou sac de commission ou dans la malle de la voiture.Fabriqué en France.

Long. 29 cm - Larg. 20 cm - Haut. 40 cm - Poids. 362 g..

Réf. cavsabou - 19,00 €

Panier porte bouteille en plastique gris pour 6 bouteilles de vin eau jus soda

Porte-bouteille 6 trous.Panier plastique pour porter 6 bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre.Transportez et stockez vin, eau et jus de fruit à la maison, lors de vos courses, dans la voiture, à la cave ou au cellier.En plastique gris. Emboîtable à vide afin de gagner de la place. Fabriqué en Europe.

Long. 34 cm - Larg. 26 cm - Haut. 28 cm - Poids. 265 g..

Réf. cavpabou - 8,50 €

ACIER

Armoire fermée pour casier 150 bouteilles

Cette armoire fermée pour casier 150 bouteilles se fixe sur les casiers référence cavrg150 pour protéger vos bouteilles les plus précieuses. Cette structure en fil d´acier laqué époxy se fixe facilement sur votre casier. Elle s´ouvre par deux portes et se verrouille avec un cadenas non fourni. Fabrication française.

- Larg. 108 cm - profondeur. 40 cm - Haut. 157 cm - Poids. 18 kg.

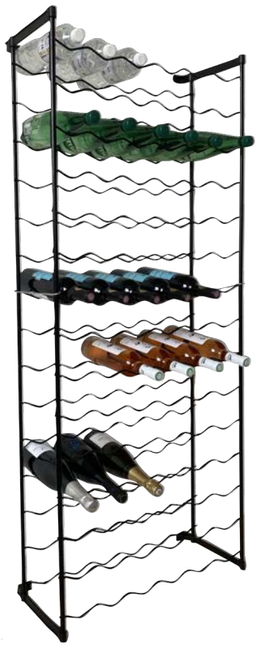
Réf. cavar150 - 263,00 €

Elément porte bouteilles plastique empilable

Simple et durable, ce support pour 6 bouteilles s´emboîte pour constituer des casiers à bouteilles modulables. Polyéthylène.

Long. 59 cm - Larg. 30 cm - Haut. 12 cm - Poids. 690 g..

Réf. cavcel06 - 17,00 €



Casiers range bouteilles en métal plastifié noir

Pour les bouteilles de vin, champagne, eau, soda...Les bouteilles sont stockées à plat, légèrement inclinées à l'avant pour une parfaite conservation des vins. Modèle traditionnel en métal plastifié pour une meilleure tenue. Pattes de fixation murales (vis et chevilles fournies). En acier noir neutre pour organiser le rangement des bouteilles dans la cave, le cellier, sous un escalier, dans le garage... Diamètre du fil et des pieds tube renforcé pour plus de robustesse et de stabilité (fil 5 mm et tube 15 mm). Livré à plat, montage simple sans outils par emboîtement.

30 bouteilles	- Larg. 63 cm - Ø fil 5 mm - Haut. 51 cm	**cavrge30**	**19,00 €**
60 bouteilles	- Larg. 63 cm - Ø fil 5 mm - Haut. 101 cm	**cavrge60**	**28,20 €**
90 bouteilles	- Larg. 63 cm - Ø fil 5 mm - Haut. 151 cm - Poids. 4,5 kg.	**cavrge90**	**45,90 €**

Casier à vin pour 3 bouteilles évolutif

En pin massif certifié PEFC (éco label) et finition non vernie pour 3 bouteilles. Ce casier provient d'une planche entière. La quincaillerie pour la fixation au mur est fournie.

- Larg. 40 cm - profondeur. 12 cm - Haut. 40 cm - Epaisseur bois : 22 mm - Poids. 16 kg.

Réf. cavcas3 - 19,00 €

Porte-bouteilles empilable pour 6 bouteilles en pin massif

Certifié PEFC et finition non vernie. Mesures : 25x29x39cm (hauteur / largeur / longueur) et 17 mm d'épaisseur. Ce casier vient d'une planche entière et est totalement empilable. Le montage ne nécessite pas de quincaillerie. Pour tout type de bouteilles.

- Larg. 39 cm - profondeur. 29 cm - Haut. 25 cm - Epaisseur bois : 17 mm

Réf. cavcpb6 - 17,00 €

Porte bouteille mural vertical 6 bouteilles en bois

En bois massif (d'une seule planche) de pin certifié PEFC (écolabel), finition brute prêt à peindre ou vernir. Ce casier est facile à fixer, sur tous types de murs.

- Larg. 7,5 cm - profondeur. 9,5 cm - Haut. 60,5 cm - Epaisseur bois : 22 mm - Poids. 920 g.

Réf. cavcas6 - 11,90 €

Casiers en bois

Casier à vin évolutif en bois de pin massif certifié PEFC et finition non vernie.Le montage se fait sans quincaillerie et pour tout type de bouteilles. - Larg. 43 cm - profondeur. 22 cm - Haut. 32,5 cm - Epaisseur bois : 17 mm

Réf. cavcasr9 - 27,00 €

Range bouteille vertical pour 12 bouteilles vin eau et soft

En fil chromé, poignée en bois. Convient pour bouteilles en verre ou plastique de 75 cl à 2 litres type bouteilles de vin, apéritif, bouteilles d'eau minérale, bouteilles de jus de fruits et autres boissons gazeuses.

Long. 27,5 cm - Larg. 21 cm - Haut. 72,5 cm - Poids. 2,505 kg. Capacité 12 bouteilles soit 9 à 24 litres. L

Réf. cavpteb12 - 91,80 €

Rangement pour caisses à vin

Rangement pour deux caisses à vin. Ce rangement en pin avec 2 tablettes coulissantes permet d´accueillir 2 caisses à vin (2 x12 bouteilles) Assemblé et prêt à l´emploi.

Long. 40 cm - profondeur. 53 cm - Haut. 51 cm - Poids. 6,8 kg.

Réf. cavcub12 - 99,90 €

Porte 36 bouteilles de champagne

Les 36 bouteilles sont maintenues par le goulot pour une présentation esthétique et originale. Le porte bouteilles de champagne s´ouvre comme un tréteau et peut recevoir 18 bouteilles sur chaque face. Chêne massif lasuré mat.

Long. 38 cm - Larg. 11 cm - Haut. 112 cm - Poids. 11,5 kg.

Réf. cavcha36 - 329,00 €

NOUVEAU

Casier 12 bouteilles modulable et réversible en Neops biosourcé

Casier de rangement réversible et modulable pour 12 bouteilles est fabriqué en France à partir de Neops, un polystyrène biosourcé recyclable. Léger, facile à manipuler et offre une excellente protection contre les vibrations et les chocs. Les alvéoles de rangement ont une façade réversible ronde ou carrée et protègent les boissons de la lumière. De plus, grâce aux capacités d'isolation du Neops, il permet de conserver les bouteilles de vin à une température stable.

Unité	- Larg. 44 cm - Haut. 33,5 cm - Poids. 223 g..	**cavneo12**	**12,00 €**
30 casiers		**cavnep12**	**14,00 €**

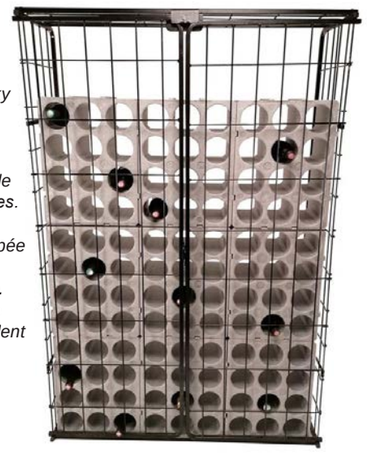
Caisse pour 12 bouteilles de vin démontable avec trappe pour transport et stockage

Les bouteilles sont stockées horizontalement pour une meilleure conservation du vin. Les caisses peuvent être empilées jusqu'à 8 de haut, offrant une capacité de stockage de 96 bouteilles sur 1 m². Chaque caisse possède des trappes d'accès à l'avant et à l'arrière, et une étiquette peut être insérée pour identifier le contenu. La caisse est sécurisée pour le transport avec des poignées et une structure renforcée. Lorsqu'elles sont vides, les caisses peuvent être démontées et stockées à plat. Elles sont fabriquées en Allemagne en polypropylène recyclable, résistant aux UV et lavable.
Long. 48,5 cm - Larg. 26,5 cm - Haut. 24,7 cm - Poids. 1,58 kg.

Réf. cavcabon - 28,50 €

NOUVEAU

Casiers sécurisés 108 bouteilles de vin avec armoire de fermeture ajourée en acier



Stockez et protégez vos bouteilles dans votre cave à vin. Protégez vos grands crus de vin, cognacs, whisky et spiritueux avec ces casiers et l'armoire à double porte. Les casiers protègent vos bouteilles de la lumière, des écarts de température et des vibrations. L'armoire les protège du vol et de mains indélicates de personnes assoiffées convoitant vos bonnes bouteilles. Casiers en Neops, une matière alvéolaire issue du recyclage de déchets verts. Cette biomasse développée en laboratoire offre les mêmes caractéristiques que le polystyrène expansé sans aucun dérivé de pétrole. L'armoire de protection à fixer contre le mur se ferme avec deux grandes portes. Ces dernières se verrouillent avec un cadenas (non fourni).
- Larg. 108 cm - profondeur. 40 cm - Haut. 157 cm
Capacité 108 bouteilles L

Réf. cavkar108 - 199,00 €

Cave à vin pour 28 bouteilles encastrable température réglable de 5 à 22°C 65 W

Cette cave à vin compacte est idéale pour votre cuisine ou votre garage, avec sa porte vitrée, son cadre et sa poignée en inox, son corps finition noir mât et sa lumière intégrée. Elle possède 2 plateaux de rangement en bois pour vous permettre d'y stocker aisément jusqu'à 28 bouteilles de vin.
Vous pouvez contrôler la température de la cave 5 à 22°c grâce au tableau digital inclus. Certificat de classe A.
Cette cave à vins est totalement encastrable.
Long. 56,3 cm - Larg. 59 cm - Haut. 45,5 cm - Poids. 27 kg. Puissance 65 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. cavbou28 - 599,00 €

Cave à vin pour 46 bouteilles 2 zones de température 5-22°C 70 W

Cette cave à vin compacte est idéale pour votre cuisine ou votre garage.
Elle est équipée d'une porte vitrée, une poignée en inox, un bâti finition noir mât, des pieds réglables et une lumière intégrée. Compacte mais spacieuse à la fois, elle possède 2 zones de rangement indépendantes pour vous permettre d'y stocker aisément jusqu'à 46 bouteilles de vin. Fournie avec 5 plateaux de rangement, 2 plateaux pour le haut et 4 niveaux pour le bas (3 plateaux plus le fond),vous pouvez contrôler la température de chaque zone indépendamment. Le réglage s'effectue sur un tableau digital. Pour chaque zone, vous pouvez choisir des températures différentes de 5 à 22°c. Certificat de classe A.
Long. 57 cm - Larg. 59,5 cm - Haut. 82 cm - Poids. 42 kg. Puissance 70 W

Réf. cavbou46 - 799,00 €

Cave à vin de 60 W pour 38 bouteilles 2 zones

Cave à vin ou refroidisseur de vin compact d'une capacité de 38 bouteilles. Dispositif de contrôle du vin de haute qualité, sans à-coup. Classe énergétique A pour un rendement meilleur et économe (compresseurs ECO). Consommation annuelle de 120 kWh. Design élégant avec poignée ergonomique, façade en inox et insert en verre double. Il y a 2 zones bien distinctes pour le vin blanc et le vin rouge : les deux ont un réglage de température individuel. Dans la zone supérieur, il n'y a pas de ventilateur (refroidissement direct). Dans la zone inférieure, un ventilateur est actif pour une température très uniforme. Vous pourrez régler avec précision la température de votre cave à vin de 5 à 22 °C. La cave a un effet Peltier ce qui signifie que grâce au courant électrique, la chaleur se déplace uniformément. Possède également un éclairage intérieur si vous le souhaitez et l'affichage des températures est en LED bleue. Clayettes en bois avec tiroirs sur roulements à billes. Un de ses nombreux avantages est qu'elle est très silencieuse (environ 39 dB). Aussi, le verre est isolant (3 couches) avec filtre UV pour une parfaite protection des bouteilles et de leur goût. Parfait pour conserver vos bouteilles préférées !
Labels GS et CE (armoire à vin testée et certifiée).
Long. 40 cm - Larg. 58 cm - Haut. 102,5 cm - Poids. 38 kg. Puissance 60 W - Voltage 230 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. cavbou38 - 879,00 €

Cave à vin pour 77 bouteilles 2 zones de température 5-22°C 80 W

Cette cave à vin compacte est idéale pour votre cuisine ou votre garage. Elle est équipée d'une porte vitrée, une poignée en inox, un bâti finition noir mât, des pieds réglables et une lumière intégrée. Elle possède 2 zones de rangement indépendantes pour vous permettre d'y stocker aisément jusqu'à 77 bouteilles de vin. Fournie avec 8 plateaux de rangement en bois , 4 plateaux pour le haut et 4 plateaux pour le bas et une zone de stockage supplémentaire en dessous du dernier plateau du bas. Vous pouvez contrôler la température de chaque zone indépendamment. Le réglage s'effectue sur un tableau digital. Pour chaque zone, vous pouvez choisir des températures différentes sur une plage de 5 à 22°C. Certificat de classe B.
Long. 57,5 cm - Larg. 48 cm - Haut. 128 cm - Poids. 48 kg. Puissance 80 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 193 L

Réf. cavbou77 - 999,00 €

Cave à vin 180 bouteilles 2 zones 150 W

Cave à vin ou refroidisseur de vin compact d'une capacité de 180 bouteilles (hauteur maximale de 31 cm). Dispositif de contrôle du vin de haute qualité, sans à-coup. Classe énergétique C.
Design élégant avec poignée ergonomique, façade en inox et double insert en verre.
Il y a 2 zones bien distinctes pour le vin blanc et le vin rouge : les deux ont un réglage de température individuel ainsi qu'une ventilation active. L'isolation thermique est excellente par rapport au niveau de consommation d'énergie (qui est très économique). Vous pourrez régler avec précision la température de votre cave à vin de 5 à 22 °C.
La cave a un effet Peltier ce qui signifie que grâce au courant électrique, la chaleur se déplace uniformément.
Possède également un éclairage intérieur et l'affichage des températures est en LED bleues.
Clayettes en bois avec tiroirs sur roulements à billes. Un de ses nombreux avantages est que le compresseur est silencieux (environ 42 dB). Aussi, le verre est isolant avec filtre UV pour une parfaite protection des bouteilles et de leur goût. Parfait pour conserver vos bouteilles préférées ! Garantie 2 ans.
Long. 67,5 cm - Larg. 60 cm - Haut. 186 cm - Poids. 91 kg. Puissance 150 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz.

Réf. cavbo180 - 2 420,00 €

QUELQUES INDICATIONS POUR SERVIR VOTRE VIN A LA BONNE TEMPERATURE

Trop chaud : il aura un goût de chaleur et trop froid, le vin se ferme. Toutefois, il vaut mieux servir un vin un peu trop frais, il se réchauffera dans le verre, vous verrez les arômes vont se dévoiler, le nez du vin va s'ouvrir.

Vins rouges charpentés	16-18°C
Vins rouges à fort taux d'alcool	14°C
Vins rouges légers, sans tanin	10-12°C
Vins blancs secs	10-12°C
Vins blancs moelleux	8-10°C
Champagne	8-10°C

- Tire-bouchons

INOX

Tire-bouchon sommelier manche bois

Modèle basique comprenant le tire-bouchon et une lame coupe capsule.
Mèche et lame en inox, manche en bois à trois rivets.

Réf. cavsomer - 5,70 €

Tire-bouchon reboucheur bi-lames de poche

Boucheuse-déboucheuse de poche bi-lame pour les bouteilles de vin avec bouchon en liège.
- Poids. 200 g..

Réf. cavtire - 6,50 €

ALU NOUVEAU

Tire-bouchon à deux leviers type de Gaulle

Long. 17 cm - Larg. 6 cm - Poids. 125 g.

Réf. cavti2le - 6,90 €

Tire-bouchon limonadier professionnel à double détente

Permet d´enlever les capsules du vin, déboucher vos bouteilles avec bouchon liège et décapsuler les canettes en verre.
Tire-bouchon a double détente pour faciliter l´ouverture de bouteilles.
Long. 12,5 cm - Larg. 3 cm - Poids. 90 g..

Réf. cavlimdd - 7,90 €

Tire-bouchon hibou à double levier

Tire-bouchon hibou chromé à double à levier pour bouteilles de vin. Mèche de grande qualité, fabrication européenne. Tire-bouchon exposé au MOMA à New-York.
Long. 15 cm - Larg. 7,5 cm - Poids. 180 g.

Réf. cavtilec - 8,60 €

Tire-bouchon à ailettes chromé

Ce tire-bouchon en métal dispose de deux leviers afin d´ouvrir facilement vos bouteilles. Mêche de grande qualité, fabrication européenne.
Long. 15 cm - Larg. 8 cm - Poids. 190 g.

Réf. cavtiaic - 10,30 €

NOUVEAU

Tire-bouchon à levier pro

Tire-bouchon à levier pro Caviste. Pincez, baissez, levez, c'est débouché. Pour retirer les bouchons en liège ou synthétiques des bouteilles de vin. Livré dans un coffret cadeau avec mèche de rechange, coupe-capsule et support.

Réf. cavtilev - 17,90 €

NOUVEAU

Tire-bouchon sans forcer Autopull avec coupe-capsule intégré Autocut fabriqué en Suisse

- Larg. 7,3 cm - Ø 5,5 cm - Haut. 15,7 cm - Poids. 95 g..

Réf. cavticou - 19,90 €

Tire-bouchon de comptoir

Tire-bouchon de comptoir chromé avec poignée de levier en bois. Le tire-bouchon est divisé en deux parties. La partie métallique permet de maintenir le goulot de la bouteille.
La partie plastique protège la main de l´utilisateur lorsque la vis pénètre dans le bouchon en liège.
Se fixe sur le rebord d´un bar, d´une table ou d´un comptoir.
Long. 56 cm - Poids. 2,55 kg.

Réf. cavtbcch - 199,00 €

Tire-bouchon mural tout en métal

Ce tire bouchon mural vous permet d´ouvrir tout type de bouteille de vin sans avoir à tenir la bouteille à la main. L´appareil contient un mécanisme qui fonctionne à l´aide de molettes permettant 3 positions de réglage en fonction du bouchon.
Livré avec chevilles et vis de fixation.

noir	Long. 56 cm - Larg. 7,5 cm - Poids. 2,5 kg.	**cavtbmno**	**190,00 €**
gris naturel		**cavtbmgn**	**209,00 €**
noir mat		**cavtbmnm**	
cuivre vieilli		**cavtbmvc**	**216,00 €**
chromé		**cavtbmcs**	**230,10 €**
nickelé noir		**cavtbmni**	**235,50 €**
rouge cerise		**cavtbmrc**	**270,50 €**

Tire-bouchon mural métal poignée bois

Ce tire-bouchon mural vous permet d´ouvrir tout type de bouteille de vin sans avoir à tenir la bouteille à la main. L´appareil contient un mécanisme qui fonctionne à l´aide de molettes permettant 3 positions de réglage en fonction du bouchon.
Convient pour les bouchons à vin en liège ou plastique.
Livré avec chevilles et vis de fixation. Fabrication européenne.

chromé	*Long. 56 cm* - Larg. 7,5 cm - Poids. 2,5 kg.	**cavtbmch**	**190,00 €**
chromé mat		**cavtbmcm**	**210,00 €**
cuivre vieilli		**cavtbmcv**	**216,00 €**
nickelé noir		**cavtbmnn**	

Tire-bouchon mural en métal avec poignée et support en bois

Ce tire bouchon mural avec support de fixation en bois vous permet d´ouvrir tout type de bouteille de vin sans avoir à tenir la bouteille à la main. L´appareil contient un mécanisme qui fonctionne à l´aide de molettes permettant 3 positions de réglage en fonction du bouchon.
Livré avec chevilles et vis de fixation.

chromé	*Long. 60 cm* - Larg. 9 cm - Poids. 3,035 kg.	**cavtbsch**	**216,00 €**
chromé mat		**cavtbscm**	**236,00 €**
nickelé noir		**cavtbsnn**	**244,00 €**
cuivre vieilli		**cavtbscv**	**245,00 €**

Bouchon champagne pour conserver les bouteilles ouvertes

Pour reboucher les bouteilles de champagne ouvertes. L'opercule étanche est maintenu par un ressort. Il suffit de presser et de rabattre les côtés pour que la bouteille soit hermétiquement fermée. En métal nickelé.
- Ø 3,5 cm - Haut. 5 cm - Poids. 65 g..

Réf. cavbcham - 5,90 €

Bec verseur anti gouttes

La bille permet de garder vos liquides à l´abri de l´air.
S'adapte sur tout type de bouteilles en verre avec fermeture par bouchon de liège type bouteille de vin, capsule type capsule de bière ou capsule à visser type bouteille d'apéritif.
Diamètre de fixation : 1,5 cm.
- Haut. 8,5 cm - Poids. 10 g.

Réf. cavbecag - 4,40 €

Bouchon refermable pour bouteilles de vin

Ce bouchon à gomme permet de fermer vos bouteilles à vin et de le conserver à l´abri de l´air. Diamètre de fixation : 1,5 cm
- Ø 4 cm - Haut. 8,5 cm - Poids. 20 g.

Réf. cavbvcha - 4,20 €

Bouchon à vin en liège cerclé inox pour reboucher les bouteilles entamées

Bouchon liège inox conique pour le rebouchage des bouteilles de vin entamées. Recouvert d'inox élégant et facile à prendre en main. Ce bouchon s'enfonce facilement dans les goulots de bouteilles de vin pour les reboucher car son appendice est conique, de 14 à 22 mm pour s'adapter facilement à de nombreuses bouteilles.
- Ø 32 mm - Haut. 50 mm - bouchage de 15 à 22 mm - Poids. 20 g.

Réf. vicbivin - 3,80 €

NOUVEAU

Pompe à vin avec 1 bouchon pour retirer l´air et conserver les bouteilles entamées

Placez simplement le bouchon en caoutchouc sur le goulot de votre bouteille, puis, à l'aide de la pompe vous aspirez l'air. Le bouchon reste en place et bouche la bouteille, l'air retiré empêche toute oxydation.

Réf. vicpompe - 7,90 €

NOUVEAU

2 bouchons de conservation sous vide d´air pour pompe à vin

Ces deux bouchons supplémentaires vous permettent de retirer l'air des bouteilles entamées avec la pompe à vin (réf. vicpompe) et de conserver au vin arômes et bouquet pendant plusieurs jours sans altération ni oxydation.

Réf. vicpompebou - 4,90 €

NOUVEAU

Thermomètre à vin avec anneau anti-goutte et sa boîte de rangement

Coffret de rangement qui protège le matériel de service du vin et permet de le retrouver facilement dans vote tiroir comprenant un thermomètre à plonger en verre permettant de mesurer la température du vin et de le servir à la température souhaitée et un anneau lèche-goutte élégant en inox avec intérieur en velour rouge. - Poids. 230 g..

Réf. victhean - 14,90 €

Thermomètre digital à vin

Il permet de mesurer la température de votre vin afin de la servir dans les meilleures conditions.
Livré avec un tableau des températures. Pile fournie.
- Poids. 20 g.

Réf. thedivin - 24,80 €

NOUVEAU

Coffret taste-vin thermomètre à vin et anneau anti-goutte

Coffret en bois avec empreintes de rangement pour un tâte-vin en métal vieilli avec chaînette, un thermomètre à vin en verre et un anneau lèche-goutte pour le service. - Poids. 525 g..

Réf. victasth - 19,90 €

Seau refroidissant pour bouteille de vin

Le seau est équipé d´une poche refroidissante. Au préalable, elle doit être placée au congélateur pendant 6 heures. Sortie du congélateur, elle se positionne dans le seau afin de refroidir la bouteille en 5 minutes. La bouteille sera maintenue fraîche pendant des heures.
La poche rafraichissante se conserve au congélateur et est réutilisable.
- Ø 15 cm - Haut. 20 cm - Poids. 575 g.

Réf. vicservi - 27,00 €

Brique à vin rafraîchisseur cache-cubi pour bag in box bib fontaine à vin ou jus de 3 litres en terre cuite

Gardez rosé, vin blanc et jus à portée de main et au frais de longues heures. Livré complète avec couvercle. Espace prévu pour glisser une poche à glace. En terre cuite naturelle, ce rafraîchisseur à vin est parfaitement sain et neutre. La terre cuite a des propriétés naturelles lui permettant de garder la fraîcheur pendant plusieurs heures.
- Ø 19 cm - Haut. 26,5 cm - Poids. 2,5 kg.
Capacité 3 L **Réf. vicbcool - 32,00 €**

Seau rafraichissant à champagne en inox

Il permet de refroidir rapidement une bouteille de champagne. Le seau inox est équipé d´une poche refroidissante. Au préalable, elle doit être placée au congélateur pendant 6 heures. Sortie du congélateur, elle se positionne dans le seau afin de refroidir la bouteille en 5 minutes. La bouteille sera maintenue fraiche pendant des heures. La poche rafraichissante se conserve au congélateur et est réutilisable.
- Haut. 21 cm - Poids. 845 g.

Réf. vicserch - 61,90 €

INOX NOUVEAU

Broyeur à glace pilée électrique professionnel 3,5 litres 15 kg/heure

Placez des glaçons dans la trémie amovible sur le dessus de l'appareil, appuyez sur l'interrupteur en façade et obtenez en quelques minutes 1,75 kg de glace pilée, soit 3,5 litres de volume de glace pilée.
Corps en inox et plastique. Faible encombrement sur le bar ou le plan de travail. Très stable avec ses 4 pieds ventouses. - Larg. 17,2 cm - profondeur. 24 cm - Haut. 46,3 cm - Poids. 4,5 kg. Puissance 60-810 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Capacité 1,75 Kg - Rendement 15 Kg/h.Capacité 3,5 L

Réf. matglapi - 99,00 €

INOX NOUVEAU

Machine à glaçons DOMO inox 9 glaçons en 8 minutes 12 kg/24h 2,2 litres 3 tailles de glaçons 105 W

La fabrication dure 8 minutes seulement pour 9 glaçons. Choisissez parmi les 3 tailles de glaçons pour rafraîchir vos cocktails et apéritifs ou pour remplir un seau, rafraichisseur ou Ice Bag de glace.
Corps tout inox pour un bel effet esthétique et une bonne isolation. Le niveau d'eau et de glaçons est affiché et visible d'un coup d'œil. - Larg. 24,4 cm - profondeur. 36,5 cm - Haut. 32 cm - Poids. 9,1 kg. Puissance 105 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 0,5 Kg/h.Capacité 2,2 L

Réf. matgla22 - 152,70 €

Machine à glaçons inox 150 W de 1,7 litre 12 kg en 24h

Machine à glaçons avec compresseur d'une capacité de 1,7 litre. Vous pourrez fabriquer 12 kg de glaçons en 24 heures. La fabrication dure de 6 à 13 minutes seulement pour quelques glaçons. Corps tout inox pour un bel effet esthétique et une bonne isolation. Le niveau d'eau est également affiché. De plus, une fenêtre transparente est intégrée au couvercle pour contrôler l'avancement de la fabrication de ses glaçons. Indication du niveau d'eau. Découpe des glaçons et arrêt automatique. Garanti de 2 ans. Long. 24,3 cm - Larg. 34 cm - Haut. 35 cm - Poids. 9,3 kg. Puissance 150 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. Capacité 1,7 L

Réf. matgla17 - 219,00 €

INOX

Pelle à glace inox

Cette pelle à glace 19 cm en inox permet de séparer et récupérer les glaçons.
Long. 19 cm - Larg. 5 cm - Poids. 105 g.

Réf. matpegla - 13,30 €

INOX

Pince à glaçon inox

Pince à glaçon avec ressort en inox.
Long. 19 cm - Larg. 3,5 cm - Poids. 65 g.

Réf. matpigla - 3,50 €

Pince à glaçons de luxe en inox 18,5 cm

Maniable, légère, hygiénique, elle est idéale pour attraper les glaçons de leur bac.
Long. 18,5 cm - Poids. 60 g.

Réf. matpingl - 6,20 €

INOX

Refroidisseur à vin inox et bec verseur

Mettez cet ustensile au congélateur 4 heures, remplacez le bouchon de la bouteille par ce refroidisseur : le liquide contenu à l´intérieur de la tige va se figer et refroidir votre vin pour le mettre à la bonne température. Vous pouvez directement servir votre vin avec le refroidisseur grâce à son bec verseur stop-gouttes.
Cet ustensile ingénieux est idéal pour les vins blancs et rosés à servir frais.
Long. 33 cm - Ø 1,5 cm - Poids. 140 g.

Réf. vicrefvi - 13,90 €

Oxygénateur de vin avec refroidisseur inox

3 fonctions dans un seul produit : servir, aérer et refroidir. Tube refroidisseur en inox de 19 cm qui maintient le vin à la température parfaite de dégustation. Mettez le refroidisseur au congélateur deux ou trois heures avant utilisation. Ouvrez la bouteille de vin et laissez aérer quelques minutes. Servez un peu de vin pour que le refroidisseur puisse entrer dans la bouteille, puis introduisez-le dans la bouteille de vin et servez.
- Poids. 104 g.

Réf. cavaeref - 14,00 €

INOX

Anneau anti-goutte pour bouteille de vin

En inox, cet anneau se place sur le goulot de la bouteille et permet d´éviter les coulures de vin le long de la bouteille.
- Ø 4 cm - Haut. 2 cm - Poids. 15 g.

Réf. cavantgi - 2,10 €

NOUVEAU

Support bag in box universel pour surélever votre bib ou fontaine à vin ou jus de 3 à 10 litres

Long. 31 cm - Poids. 200 g.. Capacité 3 ou 5 ou 10 L

Réf. vicbibup - 9,99 €

Cache-cubi noir avec craie pour bag in box bib fontaine à vin ou jus de 3 ou 5 L et poche à glace

Ce cache-cubi et fontaine à vin et jus Cubibar est très pratique et personnalisable. Un espace supplémentaire est prévu pour glisser une poche de glace qui gardera vos vins rosés, blanc ou jus au frais tout en les laissant à disposition pour le service. Le fond est incliné vers le robinet afin de ne pas perdre une goutte et éviter tout gaspillage. Une craie blanche fournie. Dessiné en France. Fabriqué en Allemagne. - Poids. 1 kg. Capacité 3 ou 5 L

Réf. vicbibar - 39,00 €

Coffret à cocktails

Coffret à cocktails composé de :
- 1 shaker 350 ml gradué muni d'une passette pour la filtration.
- 1 pilon pour concasser ou presser
- 1 pince pour saisir les ingrédients
- 6 batonnets mélangeurs plastiques avec une recette indiquée sur chacun
- 1 doseur 50 ml gradué en acier inoxydable. - Poids. 840 g.

Réf. vicofcok - 24,90 €

Apprendre la dégustation du vin bio

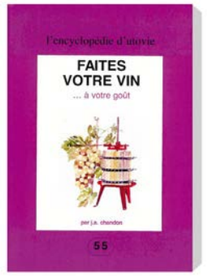
Lilas Carité
- 64 pages.
Elle est spécialiste du vin bio et anime des ateliers de dégustation pour tout public. Amateurs et professionnels de vin vont l'apprécier. Déguster c'est savoir patienter et découvrir. Mais il faut aussi comprendre le vin et ça c'est toute une technique. L'auteure nous partage humblement ses connaissances pour savourer un vin et le juger. Elle met en avant le travail des artisans, notamment ceux en agriculture biologique. Où ? Quand ? Quelle composition ? Quel verre ? Comment distinguer l'un de l'autre ? Comment servir ? Long. 20 cm - Larg. 14 cm - Haut. 6 mm - Poids. 90 g.

Réf. lifutdbi - 6,00 €

Livre Faites votre vin à votre goût

J.P. Chandon - Ed. Utovie - 48 pages.
Toutes les connaissances et techniques de base qu'un amateur doit avoir pour réussir son vin : des vendanges à la mise en bouteilles. - Larg. 14 cm - Haut. 20 cm - Poids. 0,080 kg.

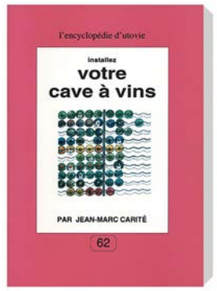
Réf. lifutvin - 6,00 €



Livre Installez votre cave à vins

Jean-Marc CARITE - Ed. Utovie
- 40 pages.
Les réponses à toutes vos questions sur les caves à vins : lieux, matériaux, température, classement, volume, choix du vin, conservation. - Larg. 14 cm - profondeur. 0.2 cm - Haut. 20 cm - Poids. 0,065 kg.

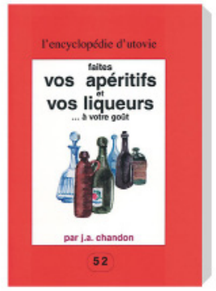
Réf. lifutcav - 6,00 €



Livre Faites vos apéritifs et vos liqueurs à votre goût

J.P. Chandon - Ed. Utovie
- 48 pages.
Manuel clair et concis. Recettes simples et originales : liqueurs de fruits, fleurs, feuilles et noyaux. - Larg. 14 cm - profondeur. 0.2 cm - Haut. 20 cm - Poids. 0,070 kg.

Réf. lifutape - 7,00 €



tompress EDITIONS

Livre Du vin dans les plats

J. M. TIREFORT.
La cuisine du vin ou comment faire couler le vin dans les plats. 45 recettes pour apprendre à cuisiner de délicieuses recettes à base de vin aussi bien pour les entrées, que les viandes, les poissons et aussi les desserts. - Poids. 0,135 kg.

Réf. liftocvi - 13,30 €

Livre Le vin mode d'emploi

Alain Ségelle
- 144 pages.
L'origine du vin, comment le fabrique-t-on, comment se déroule une dégustation, les accessoires et les conseils d'un sommelier, comment faire sa cave, quelques renseignements sur l'achat et le transport du vin. - Poids. 0,175 kg.

Réf. lifutvme - 13,00 €

Livre MicroVino - Faire mon vin dans mon jardin

Bérénice Chang Ricard
- 96 pages, 60 illustrations.
Ce petit livre, largement illustré, explique donc comment faire du vin dans son jardin, en relatant toutes les étapes, de la plantation à la mise en bouteille. Un manuel d'initiation. Long. 12 cm - Haut. 21 cm - Poids. 0,180 kg.

Réf. lifcomic - 14,00 €

Livre Soif de bio

Jean Marc CARITE
- 216 pages.
Aujourd'hui en France, une bouteille de vin sur dix est bio ! Comment la viticulture bio a-t-elle acquis ses galons auprès des œnologues et des consommateurs ?De la vigne au fût, quelles sont les vraies différences entre un vin bio, un vin « naturel », un vin conventionnel ?Jean-Marc Carité, spécialiste de la viticulture bio en France et en Europe, propose ici un état des lieux très documenté : de l'éthique des pionniers aux réponses d'aujourd'hui face au réchauffement climatique, il nous fait découvrir les travaux de tous les jours aussi bien que les grands crus qui font rêver au-delà de nos frontières.

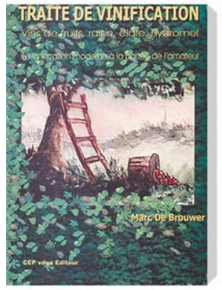
Réf. liflpsob - 15,00 €

Livre Faire son vin bio dans son jardin

Faire son vin bio dans son jardin par Jean-Claude Le Bihan.174 pages avec illustrations couleur et schémas explicatifs.Depuis le choix des cépages à la mise en bouteille et la dégustation en passant par la protection de la vigne, le pressage et la vendange, découvrez les conseils de ce vigneron amateur qui a développé un savoir et une expertise depuis 40 ans.Dans un soucis de préservation de l'environnement constant, l'auteur dévoile ses techniques éprouvées pour réaliser un vin naturel à titre privé ou dans le cadre d'une association. - Larg. 6,5 cm - Haut. 25 cm - Poids. 415 g..

Réf. liftvfvb - 25,00 €

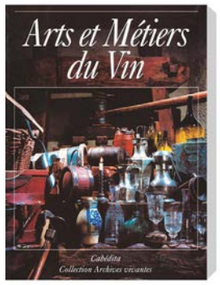
Livre Traité de vinification



Marc de Brouwer
- CEPvdqa
- 240 pages.
Le Best-Seller des vinificateurs amateurs. Ouvrage clair et concis sur toutes les techniques de vinification. Nombreuses astuces pour réussir votre vin. Toutes les techniques de vinification accessibles aux amateurs sont décrites dans cet ouvrage. - Larg. 21 cm - profondeur. 1,5 cm - Haut. 29 cm - Poids. 0,790 kg.

Réf. lifcepvi - 25,00 €

Livre Arts et Métiers du Vin



Collectif - Ed. Cabédita
- 150 pages.
Un magnifique ouvrage sur les métiers du vin avec photos et gravures. - Larg. 20 cm - Haut. 27,5 cm - Poids. 0,685 kg.

Réf. lifcaamv - 26,50 €

Livre Le vin bio une démarche un plaisir...

Le vin bio, une démarche, un plaisir. . . Le vin, c'est toute une histoire, c'est même une très belle histoire. Laissez-vous initier en douceur aux secrets de la vigne, aux mots des vignerons, à leur travail. En comprenant bien les techniques propres aux viticulteurs bio, on découvre, en creux, certaines pratiques de la viticulture conventionnelle. . . Long. 25,5 cm - Larg. 22 cm - Haut. 1,2 cm - Poids. 0,735 kg.

Réf. lifutlvb - 27,50 €

Faire son vinaigre maison

Alors que depuis la plus haute antiquité, on vante les mérites du vinaigre. Alors que produire son propre vinaigre ne demande ni temps ni compétences particulières, nous ne consommons pratiquement que des vinaigres industriels sans âme ni saveur...

POURQUOI FAIRE SON VINAIGRE ?

D'abord, parce que c'est facile, mais aussi parce que les vinaigres maison ou les bons vinaigres artisanaux sont d'une incomparable richesse.
Si les procédés modernes permettent par injection d'air et ensemencement de transformer 20 000 litres de vin en quelques heures, ils ne respectent pas les arômes : ils les dissolvent !
C'est pourquoi les industriels parfument artificiellement leurs vinaigres.
Mais alors, que deviennent les vertus thérapeutiques et bienfaisantes que l'on prête au vin aigredepuis l'Antiquité quand il est préparé dans un réacteur ?
Le vinaigre a perdu son âme.

JUSTE UN PEU DE PATIENCE : VIN + AIR = VINAIGRE...

Faire votre vinaigre ne représente aucune difficulté particulière. Secouez votre vin pour l'aérer et placez-le dans votre vinaigrier. C'est tout !
Les bactéries responsables de l'acidification du vin sont présentes dans l'air et la transformation de l'alcool en acide acétique se fait tout naturellement.
La mère n'est pas absolument indispensable. On la cultive volontiers car c'est une précieuse réserve de bonnes bactéries, qu'elle assure un bon départ et accélère la transformation, mais on peut s'en passer et créer sa propre mère. Dans des conditions favorables, comptez deux semaines pour voir apparaître un voile à la surface de votre vin. Votre mère est née. Elle va se développer et s'épaissir jusqu'à former une masse gélatineuse de la couleur du vin.
Sa bonne croissance dépend de trois éléments :
l'oxygène (le ferment mycoderma aceti est constitué de bactéries aérobies qui ont besoin d'air),
une température comprise entre 20 et 30°C,
et de l'alcool dont elle se nourrit (les bactéries oxydent et transforment l'alcool en acide acétique en fixant une molécule d'oxygène sur une molécule d'alcool).
Soyez patient. Dans un premier temps, votre vinaigre va être un peu brutal mais si vous lui laissez le temps, il va s'arrondir, perdre son agressivité et développer des parfums plus doux et plus complexes.
Aérez-le, mais prenez garde aux mouches, car contrairement au dicton, on attrape bien les mouches avec du vinaigre. Au moins certaines d'entre elles !
(Drosophila melanogaster, la mouche du vinaigre. Ce sont ces petits insectes que l'on voit tourner autour des fruits trop murs tombés au sol).

LA MÉTHODE EN CONTINU.

Avec un vinaigrier, la production peut s'effectuer en continu. Une fois votre vinaigre fait, soutirez une partie pour votre consommation, mettez en bouteilles et rajoutez du vin. Un nouveau cycle commence. Si la mère est bien nourrie, elle se développe,

se dédouble. Seule la partie en contact avec l'air est active. Les mères que l'on peut trouver au fond d'un vinaigrier sont mortes et il n'est pas nécessaire de les garder.
Par contre, lors du remplissage, ne noyez pas votre mère. Assurez-vous qu'elle reste bien en contact avec l'air. Vous pouvez la poser sur de petits bâtonnets pour l'aider à flotter.

OBTENIR UN GRAND VINAIGRE, LE VINAIGRE VIEUX.

Élever et embellir un vinaigre authentique ne pose pas de difficultés notables.
Une fois le vinaigre fait, qu'il soit produit au vinaigrier ou au fût de chêne selon la méthode orléanaise, prélevez, filtrez et placez en barrique.
C'est cet élevage en fût qui va tannifier et donner au bouquet toute sa noblesse. La durée de l'élevage dépendra de la taille et de l'âge de vos tonneaux. Plus le fût est petit, plus il est neuf, et plus il boisera rapidement votre vinaigre.
Pour nos petites productions domestiques, une base de trois mois en fût à température de cave semble raisonnable. Mais c'est une affaire de goût. Pendant l'élevage, prélevez un peu de vinaigre, aérez-le comme vous le feriez pour du vin et jugez de sa maturité.

Une fois prêt, il ne vous reste qu'à mettre en bouteilles. C'est là que votre vinaigre atteindra sa totale plénitude.

LES RÈGLES D'OR

- Le vinaigre doit rester à l'abri de la lumière.
- Aérez bien mais protégez le vinaigre des mouches.
- Faites votre vinaigre entre 20 et 30°C.
- Secouez le vin pour l'oxygéner avant de le verser dans votre vinaigrier.

Vinaigrier en grès rouge 2,5 litres

Vernis à l'intérieur. Livré avec robinet et support en bois.
Long. 25 cm - Larg. 25 cm - Haut. 38 cm - Poids. 1,59 kg.

Réf. tonvgr35 - 51,00 €

Vinaigrier en grès écru 3 litres

Livré avec robinet et support en bois.
Diamètre intérieur du robinet de 0,5 cm.
Diamètre extérieur du robinet de 1 cm.
Long. 23 cm - Larg. 23 cm - Haut. 33,2 cm - Poids. 2,180 kg.

Réf. tonvge03 - 45,90 €

Vinaigrier en grès rouge 4,5 litres

Vernis à l'intérieur. Livré avec robinet et support en bois.
Long. 27 cm - Larg. 27 cm - Haut. 38 cm - Poids. 3,230 kg.

Réf. tonvgr45 - 59,90 €

Vinaigrier en grès gris anthracite 3,5 litres

Vinaigrier en grès gris anthracite de 3,5 litres.Large vinaigrier à grande ouverture en grès émaillé de couleur gris foncé.Vernis à l'intérieur.Livré avec robinet et support en bois.Fabriqué en Europe.
Capacité 3,5 L

Réf. tonvgg35 - 59,90 €

NOUVEAU

Vinaigrier grand modèle en grès gris anthracite 5,5 litres

Capacité 5,5 L

Réf. tonvgg55 - 99,00 €

Vinaigriers design Emile Henry 2,5 litres avec coupelle en céramique

Emile Henry

NOUVEAU

Bleu calanque	Long. 15,4 cm - Larg. 15,4 cm - Haut. 20,7 cm	tonvg257	99,90 €
Gris anthracite	Long. 15,4 cm - Larg. 15,4 cm - Haut. 20,7 cm - Poids. 2 kg.	tonvg25g	
Noir mat truffe	Long. 15,4 cm - Larg. 15,4 cm - Haut. 20,7 cm - Poids. 2 kg.	tonvg255	

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

- Vinaigriers

Vinaigrier en verre 20 litres

Vinaigrier 20 litres en verre translucide avec robinet de soutirage haut pour ne pas prendre la lie.
Grande ouverture 14 cm pour faciliter l'accès à l'intérieur de la bonbonne. Le verre permet de voir le niveau.
Utilisé pour les macérations, vins de fruits et également pour la décantation de l'huile après pressage.
- Ø 34 cm - Haut. 55 cm - Poids. 4,77 kg. Capacité 20 L

Réf. tonvve20 - 120,00 €

Vinaigrier en plastique de 25 litres

Vinaigrier de 25 litres en plastique rotomoulé de haute qualité. Facile d'entretien.
- Ø 37 cm - Haut. 40 cm - Poids. 2,440 kg.

Réf. tonvop25 - 104,00 €

Densimètre à vinaigre balsamique

Ce densimètre vous permet de calculer la teneur en sucre en degré Babo de Klosterneuburg (°KMw) de votre vinaigre balsamique. Température d'étalonnage : 15 °CAmplitude : 0-32F. Fabrication française
Long. 30 cm - Poids. 25 g.

Réf. cavdenvb - 38,50 €

Bouchons percés coniques pour robinets de vinaigrier par 4

Bouchons percés, trou de 13 mm de diamètre. Fabrication française, vendus par 4.
- Ø 23 - 28 - 32 - 35 mm - Haut. 33 mm

Réf. cavbocvi - 4,80 €

Tabouret en bois pour vinaigrier

Tabouret en bois pour vinaigrier
- Poids. 0,033 kg.

Réf. tonZvgtbv - 7,90 €

Vinaigriers en chêne

Vernis à l'extérieur avec robinet, et paraffine à l'intérieur.
Grande ouverture de 7 cm permettant d'accéder facilement à l'intérieur du vinaigrier.
Lames de 1 cm d'épaisseur.

	3 litres	- Ø haut 18 cm, bas 20 cm - Haut. 21 cm - Poids. 1,815 kg.	**tonvov04**	**153,00 €**
	6 litres	- Ø haut : 21, bas : 26 cm - Haut. 29,5 cm - Poids. 3,495 kg.	**tonvov06**	**158,00 €**
	10 litres	- Ø haut 23,5 cm, bas 29 cm - Haut. 35,5 cm - Poids. 4,68 kg.	**tonvov10**	**170,00 €**

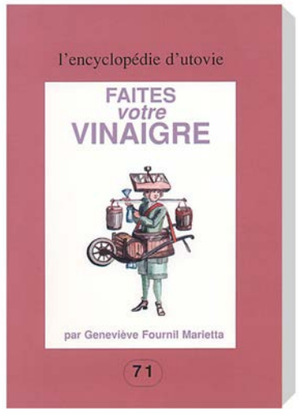
Vinaigriers tonneau en chêne

Vinaigrier est équipé d'un robinet en bois et percé d'une ouverture sur le dessus : vous pourrez retirer la mère du vinaigre sans difficultés ou procéder au nettoyage intérieur. Un couvercle en bois viendra fermer cette ouverture pour tenir votre vinaigre à l'abri de l'air et de la lumière. Fabrication Française.

	28 litres	- Ø 30 cm - Haut. 50 cm - Poids. 10,5 kg.	**tonvov28**	**345,00 €**
	55 litres	- Ø 35 cm - Haut. 62 cm - Poids. 14,25 kg.	**tonvov55**	**505,00 €**
	110 litres	- Ø 44 cm - Haut. 76 cm - Poids. 28,25 kg.	**tonvov11**	**750,00 €**

Livre Faites votre Vinaigre

G. Fournil-Marietta - Ed. Utovie
- 48 pages.
Le vinaigre: son histoire, ses applications, utilisations et bienfaits. . . Tout ce que l'on doit savoir pour le réussir.
- Larg. 14 cm - Haut. 20 cm - Poids. 0,075 kg.



Réf. lifutvng - 6,00 €

Livre Les bienfaits du vinaigre

B. Grelon - Ed. De Vecchi
- 127 pages.
Ouvrage complet pour découvrir tous les trésors et bienfaits du vinaigre. Secrets de préparation pour soigner, conseils de beauté, recettes de cuisine. . .
- Larg. 14,5 cm - profondeur. 1.1 cm - Haut. 20,5 cm - Poids. 0,224 kg.

Réf. lifdevng - 13,00 €

Livre Du sel, du citron, du vinaigre, du bicarbonate de soude

Recettes et astuces pour tout faire dans la maison
- Shea Zukowski
- 190 pages.
Livre d'astuces et recettes pour tout faire dans la maison. Avec ces quatre ingrédients et les 250 recettes de ce livre, vous pouvez tout faire dans la maison :
en cuisine, pour le linge, pour la santé et la beauté, pour le ménage et l'entretien, pour de petits bricolages, dans le jardin, pour les animaux domestiques.
Des astuces et solutions avec du sel, du citron, du vinaigre et du bicarbonate de soude pour tout nettoyer sans polluer.
- Larg. 18 cm - Haut. 12,5 cm - Poids. 185 g.

Réf. lixmascv - 6,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

BRASSER VOTRE PROPRE BIÈRE AVEC GEOFFREY

Depuis longtemps amateur de bières Geoffrey s'est récemment lancé dans la fabrication de sa bière maison avec notre kit à bière et des concentrés de moût. C'est en brasseur non aguerri qu'il tente l'aventure.

Parmi les différents moûts proposés, Geoffrey a choisi un moût Triple, appréciant plus particulièrement les bières blondes. Celle-ci est légèrement corsée avec un doux goût malté, houblonnée et un soupçon épicée.

Comme tout produit transformé, l'hygiène du lieu et des ustensiles doit être irréprochable avant et pendant la préparation. Le moindre germe pourrait gâcher la fermentation de votre bière.

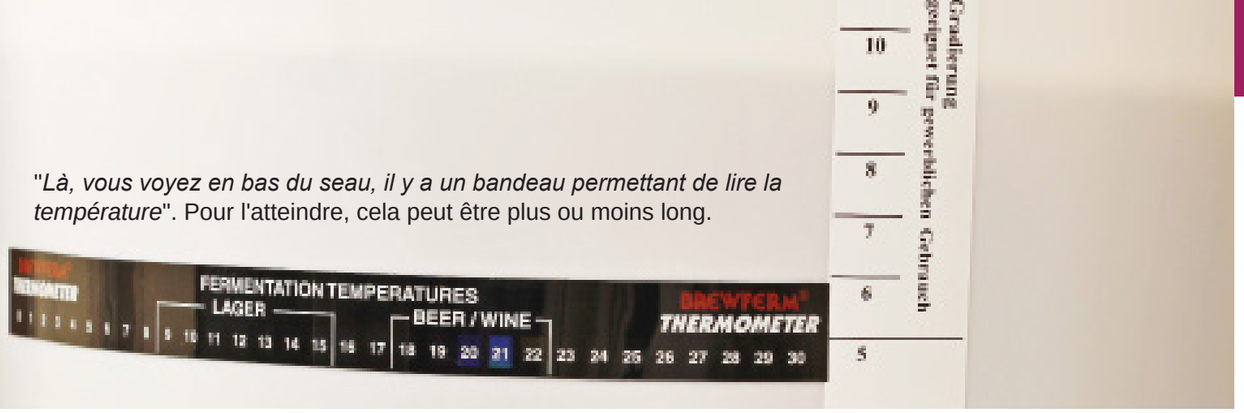
LE BRASSAGE

1) Le sucre

Geoffrey se réfère au tableau de la notice, fait son calcul. Pour faire 9 litres de bière Triple il faut 495 g de sucre. Pour que la dissolution soit plus rapide, il le mélange dans 2 litres d'eau chaude du robinet.

2) Préparation du concentré de moût

"Ça ressemble à un sirop liquoreux", pour le liquéfier, il faut mettre la boîte ouverte au bain marie pendant dix minutes. Il met de côté le sachet de levure fourni avec le concentré pour l'étape d'ensemencement du moût. Geoffrey conseille de prévoir des maniques pour sortir la boite et transvaser le contenu dans le seau gradué. Pour enlever le moût resté sur les parois, il la remplit d'un litre d'eau à 55°C : "il ne faudrait pas gâcher", racle bien tout en mélangeant et rajoute le contenu dans le seau. Ensuite il verse les 2 litres d'eau sucrée. A cela il ajoute de l'eau froide du robinet pour obtenir le volume de bière à faire. Il se réfère aux graduations indiquées sur le seau.
Pour le Triple il doit arriver à 9 litres.
Pour passer à l'étape suivante, c'est à dire l'ensemencement, il faut que la température du moût se trouvant dans le seau, soit à environ 20° C...



"*Là, vous voyez en bas du seau, il y a un bandeau permettant de lire la température*". Pour l'atteindre, cela peut être plus ou moins long.

3) Adjonction de la levure de bière

Pour adjoindre la levure, il faut avant tout la diluer dans 150 ml d'eau tiède (environ 20/25°C, pas plus, cela tuerait la levure) et la laisser ainsi s'activer pendant 15 minutes.
Puis la verser dans le seau quand son contenu est à une température avoisinant les 20° C.
Ne soyez pas tenté de le faire avant au risque de compromettre le bon déroulement de la fermentation.
Respectez bien ces températures : une température trop faible, les levures ne s'activeront pas et à l'inverse trop élevée elles mourront.
Avec la spatule fournie dans le kit, il brasse le tout "En remuant, de l'air va s'introduire dans le moût, activant ainsi la levure" pour que celle-ci fasse son travail, transformant le sucre en alcool et en gaz carbonique.

LA FERMENTATION : 2 ÉTAPES

4/ Fermentation primaire, transformation du sucre en alcool - 2 semaines

Geoffrey ferme le couvercle hermétiquement et insère le barboteur rempli jusqu'à moitié d'eau. Il place le fût dans son cellier où la température est assez stable avoisinant les 20°C et nous donne rendez-vous deux semaines plus tard.
Les 48 premières heures, le barboteur va être très actif, il va "buller"... c'est à voir... l'eau s'énerve à l'intérieur ! Et c'est aussi une grande satisfaction pour le brasseur cela veut dire que les levures sont entrées en action et que le processus est bien engagé.

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

5/ Deux semaines plus tard... la fermentation secondaire Au moins 10 jours

Le barboteur s'est calmé, " *il bulle moins* ", l'activité est ralentie mais pas arrêtée. Après avoir enlevé le couvercle, la bière doit être transvasée dans le deuxième seau par le robinet de soutirage, laissant ainsi les sédiments des levures dans le fond. Il reste toujours un peu de bière sous le niveau du robinet, penchez délicatement votre seau en veillant à ne pas remuer les dépôts et laissez couler doucement. Une fois le couvercle avec son barboteur mis en place, il faut attendre une dizaine de jours de plus pour que la bière acquière toutes ses saveurs et sa finesse. Le nouveau seau repart dans le cellier. Là encore la température a un rôle important. A 20 °C il faudra un peu plus de 10 jours, à 23 °C une dizaine de jours suffiront.

PERSONNALISEZ VOTRE BIÈRE. C'est pendant cette seconde fermentation, que les plus inventifs voire téméraires peuvent rajouter des épices, arômes (vanille, houblon, cannelle, fruits rouges, poivre...)
Allez-y avec parcimonie, il en faut très peu. Prenez des notes : ce que vous y avez ajouté, la quantité additionnée... Cela vous permettra de réajuster la fois suivante.

6/ Mise en bouteille ou en fût

De retour deux semaines plus tard chez Geoffrey, le barboteur est calme.
Le densimètre hydromètre affiche une densité de 1010/1012, soit un degré d'alcool d'un peu plus de 7 %.
Il est temps de mettre en bouteille ou en fût. Pour une bière clarifiée, plus limpide, il faut à nouveau la transvaser dans l'autre seau laissant ainsi tous les résidus au fond. Fût que Geoffrey avait pris soin de bien nettoyer et désinfecter avant notre arrivée. A ce stade, la bière est plate. La mise en bouteille ou en fût va réactiver la levure grâce à un dernier ajout de sucre. La levure va non seulement augmenter légèrement le pourcentage d'alcool de 0,5 % environ mais surtout transformer le sucre en CO^2. Le gaz ainsi piégé dans une bouteille ou un fût va rendre la bière gazeuse.

La quantité de sucre a rajouter diffère selon une mise en bouteille (pour la Triple : 7g/litre) ou en fût (pour la Triple 2,5 g/litre), il est donc important de se référer aux notices. Comme lors de la première étape, il faut diluer le sucre dans un peu d'eau bouillante et la laisser refroidir avant de l'additionner à la bière. Mélangez à l'aide de la spatule avant la mise en bouteille ou en fût.

7/ Etape de refermentation ou la carbonatation – 15 jours

Maintenant, il faut laisser les bouteilles ou le fût à température ambiante (20/23 °C), à l'abri de la lumière pendant une quinzaine de jours, le temps de la refermentation. Après ce délai, Geoffrey décapsule l'une des bouteilles pour vérifier la gazéification.
Un "pschitt " bien audible ! La bière est bien gazeuse.
Il la recapsule.

8/ Période de garde... et de patience 6 semaines minimum

Geoffrey place ensuite toutes ses bouteilles dans un endroit à l'abri de la lumière, sec et frais. La bière va affiner et développer ses saveurs, son amertume faiblit, jusqu'à l'équilibre de ses arômes.

Après ces semaines d'attente, enfin votre bière est prête !

Selon le moût choisi, les quantités de sucre et d'eau nécessaires à l'élaboration de la bière varient.
Dans chaque boîte de moût se trouve un tableau, respectez scrupuleusement les quantités ainsi qu'un sachet de levure nécessaire à la fermentation.

Que comprend le kit ?

Il est composé du matériel essentiel, adapté à la fabrication de la bière et à sa mise en bouteille.
Deux seaux de brassage équipés de robinets en plastique et leurs couvercles hermétiques : un pour chacune des fermentations. **Un barboteur** permettant au CO^2 produit pendant la phase de fermentation de s'échapper.
Une éprouvette et un densimètre permettant de contrôler le degré d'alcool et **une cuillère de brassage** ergonomique adaptée à la hauteur des seaux.
Pour la mise en bouteille : **une remplisseuse, une capsuleuse manuelle** ainsi que **cent capsules** à bière Ø 26 mm.
Pour un parfait nettoyage : **un écouvillon et un désinfectant.**

Kit à bière pour brasser à la maison

Kit complet de matériel pour la fabrication de bière artisanale :
Tout le matériel pour brasser et faire sa bière à partir des concentrés de moût.
Vous devrez seulement ajouter de l'eau, du sucre et récupérer des canettes de bière en verre ou utiliser un fût en métal. Ce kit comprend :
- 2 seaux de 30 litres (brassage et fermentation) avec robinets et couvercles hermétiques.
- un barboteur pour réaliser une fermentation anaérobie (sans air) tout en laissant les gaz de fermentation s'échapper.
- tige remplisseuse adaptable au robinet pour remplir les canettes et bouteilles de bière.
- capsuleuse manuelle pour bouteilles de bière en verre.
- 100 capsules 26 mm pour bouteilles de bière en verre.
- écouvillon pour nettoyage des bouteilles.
- désinfectant.
- éprouvette.
- densimètre permettant de suivre la fermentation.
- Ø 38 cm - Haut. 33 cm - Poids. 2,8 kg.
- Rendement 12 l/h

Réf. biekitcp - 115,00 €

Moulin à céréales pour la fabrication du malt

Long. 41 cm - Larg. 17 cm - Haut. 24 cm - Trémi : 26x21,5x16,5 cm - Poids. 3,73 Kg.
- Capacité 3,5 kg Kg - Rendement 50 kg Kg/h.

Réf. matmalts - 89,00 €

Kits cuve de fermentation, robinet et barboteur

Cette cuve de fermentation est idéale pour la réalisation de vos cidres, vins et bières.
Le tonnelet est muni de poignées pour le transport. Son couvercle à large ouverture est muni d'un bouchon qui peut être retiré afin de placer le barboteur fourni. Ce dernier permet une bonne fermentation en laissant partir le CO2 et sans adjoindre d'oxygène lors du processus de fermentation. Fabriqué en polyéthylène haute densité, qualité alimentaire.
Robinet avec joint pour une meilleure étanchéité.

5 litres	**tonkre05**	**37,90 €**
10 litres	**tonkre10**	
15 litres	**tonkre15**	
20 litres	**tonkre20**	**43,00 €**
25 litres	**tonkre25**	**48,90 €**
50 litres	**tonkre50**	**71,00 €**
100 litres	**tonkr100**	**71,00 €**

NOUVEAU

- Fabrication de la bière

Barboteur pour tonnelets de fermentation de 5 à 100 litres

Barboteur en polypropylène avec bouchon rouge permet de conserver votre liquide en fermentation de toute entrée d'air et de laisser s'échapper les gaz durant la fermentation.
- Larg. 5 cm - Haut. 24 cm - Poids. 50 g.

Réf. tonbar24 - 9,00 €

Densimètre hydromètre

Permet de déterminer le taux de sucre dans le moût et la fin de la fermentation. gradué de 980 à 1 110. Idéal pour la bière.
Fabrication française.
Long. 15 cm - Poids. 0,015 kg.

Réf. cavdensi - 28,40 €

Petit barboteur trou 9 mm

Barboteur plastique avec bouchon rouge pour contenant de 1 à 50l. , diamètre du trou 9 mm. Le barboteur permet de conserver votre liquide en fermentation de toute entrée d'air et de laisser s'échapper les gazs durant la fermentation.
Convient parfaitement pour un seau ou une cuve de fermentation.
- Poids. 100 g.

Réf. biebarb - 2,60 €

Concentré de moût pour bière

	ambrée clair	Noble et généreuse, sa douce amertume révèle un bouquet tout en rondeur. Pour 12 L.	**bieambre**	**21,50 €**
	Ambiorix	Bière belge d'été au goût à la fois acidulé et doux. Pour 15 L.	**bieambio**	
	Wheat Tripel Grand Cru	Bière belge dorée au goût épicé et légèrement fruité. Pour 9 L.	**biegdcru**	
	Diabolo	Bière belge dorée. Pour 9 L.	**biediabo**	
	Triple	Bière dorée au goût malté, bien houblonnée et légèrement épicée. Pour 9 L de bière.	**bietripl**	
	bière blanche	Blanche troublante à la saveur légère et rafraîchissante. Pour 15 L.	**bieblche**	
	bière brune	Brun foncé avec beaucoup de corps et un goût malté rond et torréfié. Une bière divine qui demande une longue maturation.. Pour 9 L.	**biebrune**	
	bière blonde dorée	Uniquement des produits naturels pour une bière belge légère et très désaltérante. Pour 12 L.	**biebpils**	
	bière blonde Gold	Une vraie pils de luxe. Rafraîchissante, savoureuse et agréable amertume de houblon. Pour 12 L.	**bieblnde**	

Kits malt pour 20 litres de bière

	Beaver-Ale	Goût malté et un arrière-goût légèrement amer et sec. Alcool : 5,5% vol.	**biembeab**	**34,30 €**
	Kölner	Bière douce et claire, avec un peu de froment qui donne un arôme légèrement fruité et épicé. Alcool : 5,5% vol.	**biemkoln**	
	Indiana Ale	Bière bronze clair aux arômes fruités et au caractère de houblon prononcé. Alcool : 7% vol.	**biemindi**	**43,60 €**
	Mouten kop	Bière ambrée avec du houblon aux arômes d'agrumes. Son goût malté et son amertume laissent place à un arôme sec et épicé à la fin. Alcool : 6,5% vol.	**biemoute**	**36,50 €**
	Golden Beverius	Bière belge blonde au caractère malté et au goût sucré. Alcool : 7% vol.	**biemgold**	**36,70 €**
	Mr White	Bière belge blanche avec une touche d'amertume et d'acidité. Alcool : 5,5% vol.	**biemrwhi**	**36,00 €**
	Beverius	Bière brune au goût sucré et caramélisé avec une touche d'amertume. Alcool : 7% vol.	**biembeve**	**42,90 €**
	Bryggia Tripel	Bière belge aux arômes fruités, avec une délicieuse amertume qui laisse place à une légère touche d'acidité à la fin. Alcool : 8,5% vol.	**biembryg**	**39,50 €**
	Blondie	Bière belge blonde corsée au goût fruité. Alcool : 6,3% vol.	**biemblon**	**49,00 €**
	Préaris Quadrupel	Bière sucrée avec une légère touche de vanille et d'herbes hivernales. Alcool : 10% vol.	**biemprea**	**59,50 €**

INOX

Refroidisseur de moût à serpentin inox

Ce refroidisseur permet de faire refroidir 20 litres de moût en ébullition en 20 minutes jusqu'à une température de 20 à 25°C. Fabriqué en inox, il est facile d'entretien et très résistant. Modèle de trempage.
Diamètre du refroidisseur : 20 cm.
Livré avec 2 raccords de tuyaux d'arrosage 3/4" en plastique. - Larg. 37 cm - Ø 20 cm - Haut. 50,5 cm - Diamètre tuyau inox : 1 cm - Poids. 1,21 kg.

Réf. bierefmo - 108,70 €

INOX

Refroidisseur à moût inox soudé 12 plaques

Permet de refroidir 20 litres de moût jusqu'à 20°C en seulement 10 minutes. Le refroidisseur utilisant la gravitation, une pompe n'est pas nécessaire.
Livré avec des raccords de tuyaux de 12 mm.
Long. 19 cm - Larg. 8 cm - Haut. 5,5 cm - Poids. 1,03 kg.

Réf. bierem12 - 135,00 €

- Fabrication de la bière

Bouteilles de bière fumée 75 cl par 6

Bouteilles à bière 75 cl. Verre fumé brun pour une meilleure conservation de votre breuvage.
Fermeture par capsule sertie ou par bouchon mécanique grâce aux ergots.
Lot de 6 bouteilles.
Incomparables avec la capsuleuse du kit à bière « biekitcp»
- Ø 8 cm - Haut. 32 cm - Poids. 3,7 kg.
Capacité 0,75 L

Réf. boicbi75 - 10,70 €

Bouchons mécaniques tête plastique par 100

Bouchons mécaniques en plastique, fixation au goulot, pour bouteilles jusqu'à 2 litres.Les ergots se fixent soit directement sur la bouteille si celle-ci le permet (encoches présentes sur le verre) soit sur un collier de fixation en métal à rajouter au col des bouteilles.Le joint est collé au bouchon.Vendus par 100 pièces.
- Poids. 1,85 kg.

Réf. cavbmec0 - 25,30 €

Bouchons couronne par 100

Pour sertissage à l'aide d'une capsuleuse manuelle, pneumatique ou électrique. Pour les canettes de bière en verre.

	26 mm couleur or pour bouteilles à bière	**cavcapc1**	**6,80 €**
	26 mm couleur rouge pour bouteilles à bière	**cavcapr1**	**7,90 €**
	26 mm couleur verte pour bouteilles à bière	**cavcapv1**	
	29 mm dorés pour bouteilles à vin	**cavcapc2**	**8,95 €**
	29 mm couleur rouge pour bouteilles à vin	**cavcapr2**	**8,90 €**
	29 mm couleur verte pour bouteilles à vin	**cavcapv2**	
	31 mm pour bouteille à champagne	**cavcapc3**	**9,90 €**

ACIER

Capsuleuse manuelle à levier petit modèle pour capsules 26 mm

Capsuleuse manuelle double levier pour bouchons couronne de diamètre 26 mm. Très légère, cette capsuleuse est munie de deux leviers antidérapants. Elle est également très facile à utiliser : un aimant permet de maintenir la capsule dans la coquille de sertissage en acier. En appuyant simultanément sur les deux leviers, la coquille serre la capsule sur le goulot. Long. 20,5 cm - Larg. 10,5 cm - Haut. 7 cm - Poids. 310 g.

Réf. cavcamdl - 14,90 €

Capsuleuse à main à deux leviers pour capsuler sans forcer les bouchons couronne 26 mm

Capsuleuse à main à deux leviers pour des bouteilles avec un goulot maximum de 26,5 mm.Cette capsuleuse vous permettra de fermer facilement une petite production de bouteilles à capsuler.Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil il est conseillé de le graisser. Long. 40,5 cm - Larg. 6,5 cm - Haut. 6,5 cm - Poids. 540 g.

Réf. cavcam2l - 16,00 €

Capsuleuse manuelle pour capsules bouchons couronne 26 29 et 31 mm

Capsuleuse manuelle à colonne pour bouchons couronne permet de boucher des bouteilles de diverses hauteurs. Système de retour automatique libérant la bouteille après bouchage. Mandrin avec aimant et ressort pour un maintien et un capsulage facile. Crémaillère et potence en métal. Livrée avec 2 coquilles pour capsules de 26 mm et 29 et 31 mm. Dimensions : 21x16x51 cm. Long. 28 cm - Larg. 15 cm - Haut. 49,5 cm - Poids. 1,675 kg.

Réf. cavcap00 - 34,50 €

Capsuleuse tout métal

Permet de boucher des bouteilles de diverses hauteurs. Système de retour automatique libérant la bouteille après bouchage. Mandrin avec aimant et ressort pour un maintien et un capsulage facile. Livrée avec 2 coquilles pour capsules de 26, 29/31 mm. Long. 25 cm - Larg. 17 cm - Haut. 51 cm - Poids. 2,475 kg.

Réf. cavcapha - 56,60 €

ACIER

Capsuleuse électrique

Pour capsules bouchons couronne de 26, 29 et 31 mm ainsi que pour les bouchons à cidre/ champagne en plastique. Idéal pour les grands amateurs ou les micro-brasseries. Pour les bouteilles avec H max 38 cm Max Ø SANS fourche 14,5 cm Douille avec aimant pour calottes 26 mm fournies Douille renforcée avec aimant pour chapeaux 29 / 31 mm fournis Remarque: avec ce coussinet, vous pouvez utiliser des bouchons en T lisses et à ailettes en plastique. Actionneur électrique 24VDC Fonctionnement avec prise de courant 100-240 VAC, 50 / 60Hz. 2A. Dispositifs de sécurité: double bouton d'activation et plaque de protection avant fournie Coupelle de sertissage à la vitesse basse bouchage : 20 mm / sec. Long. 19 cm - Ø 23 cm - Haut. 62 cm - Poids. 13,5 kg. - Fréquence 50 Hz.

Réf. cavcapel - 947,00 €

Remplisseuse transvaseuse bière et vin pétillant 34,5 cm

Elle vous permettra de transvaser les liquides comme le vin pétillant, la bière d'un contenant vers des bouteilles, proprement, sans coulures et sans mousse. Tube rigide : longueur 34,5 cm et diamètre 24 mm Tube flexible alimentaire : longueur 150 cm et diamètre 10 mm Livrée avec clip de fixation, valve d'arrêt et embout anti dépôts.
- Poids. 250 g.

Réf. remtrab3 - 17,00 €

Remplisseuses transvaseuses 63,5 cm

Le principe est simple :
- vous positionnez le contenant en hauteur, sur une table par exemple, et les bouteilles à remplir au sol
- vous immergez le tube d'aspiration rigide en PVC dans le contenant et le fixez au rebord avec le «clip»prévu pour une bonne stabilité
- vous plongez le tube flexible dans la bouteille
- vous sortez complètement le petit tube qui se trouve dans la canne immergée du contenant
Il ne vous reste plus qu'à «pomper» plusieurs fois pour lancer le soutirage. Dès que la bouteille est pleine, une valve d'arrêt, au bout du tube, stoppera automatiquement le tranvasement dès qu'il n'appuiera plus sur le fond de la bouteille.
Tube rigide : longueur 63,5 cm et diamètre 24 mm
Tube flexible alimentaire : longueur 150 cm et diamètre 10 mm
Livrée avec clip de fixation, valve d'arrêt et embout anti dépôts.
- Poids. 250 g.

Réf. remtrab6 - 21,00 €

Pompe magnétique multi-usage

Permet de pomper tous les liquides jusqu'à une température de 90°C.
Son fonctionnement magnétique sécurise le pompage de fluides à forte température ou dangereux. Silencieuse et de haute qualité, cette pompe a un débit de 8 à 12 litres de liquide par minute.
Entrée et sortie en forme de L avec un diamètre de 11 mm. Dénivelé de pompage de 1,5 m.
Livré sans tuyaux.
Long. 25 cm - Ø 6,5 cm - Poids. 2.2 kg.
Puissance 10 W - Voltage 240 V.

Réf. biepom15 - 140,00 €

Cartouches CO2 16 grammes par 10

Lot de 10 cartouches de CO2 16 grammes pour tireuses à bière pression...
- Poids. 0,635 kg.

Réf. biepompecar - 19,90 €

Set de connexion pompe multi-usage

Set de connexion pour pompe multi-usage. Convient pour l'utilisation de la pompe magnétique multi-usage.
Ce set comporte : - Un tuyau en silicone de 2 mètres- 2 raccords de tuyaux 1/2'' 13 mm- Un grand clip en plastique pour serrer la sortie de la pompe et ainsi réduire le débit sortant. (Attention : ne jamais serrer l'entrée de la pompe, elle tournerait à vide et pourrait surchauffer.) Long. 2 m - Ø 1,4 cm - Poids. 210 g.

Réf. biepom15con - 31,30 €

Pompe à pression

Tireuse à bière pression. S'adapte sur les fûts de 5 litres du commerce et sur la référence BIEFUT5L. Fonctionne avec des cartouches de CO2 de 16 grammes. Ne s'adapte pas sur les fûts du commerce.
Long. 28 cm - Larg. 7 cm - Haut. 33 cm - Poids. 0,260 kg.

Réf. biepompe - 96,20 €

Tireuse à bière avec compresseur 120 W

Tireuse à bière avec compresseur de refroidissement semi-professionnel. La température est réglable. La finition de la façade est en inox brossé pour un bel effet esthétique. Un indicateur LED est intégré pour surveiller le niveau de bière dans le fût et également un indicateur de la température. Bac amovible inclus pour récolter les gouttes. Le compresseur refroidit par ventilation de façon silencieuse. Les fûts compatibles sont les 5 litres pressurisés. Puissance de 120 W. Gaz utilisé R600A (27 grammes). Long. 28 cm - Larg. 56 cm - Haut. 48 cm - Poids. 13,5 kg. Puissance 120 W - Voltage 220 V.

Réf. bietir12 - 299,00 €

INOX

Growler inox fût à pression double paroi

Le growler à pression vous permet de tirer des boissons fraîches, y compris de la bière, des boissons gazeuses et des cocktails, où que vous soyez. Fabriqué en acier inoxydable isolé avec une double paroi sous vide, il garde vos boissons fraîches pendant au moins 8 heures. Les boissons gazeuses restent carbonatées pendant au moins 2 semaines, même après ouverture du fût. La pression est réglable et affichée sur un manomètre. Facile à utiliser, il suffit d'insérer une cartouche de CO2, de régler la pression et de servir. Idéal pour les pique-niques, il est portable avec une poignée et le bec de tirage peut être orienté sur le côté. Le niveau de liquide est visible grâce à une jauge graduée en pintes et en onces. Livré avec une housse, des cartouches de CO2, des outils de nettoyage et fabriqué à Portland, Oregon, aux USA.

1,9 Litres	- Larg. 25 cm - Ø 17,5 cm - Haut. 32,5 cm	**biegroi1**	**230,00 €**
3,8 Litres	- Larg. 28 cm - Ø 22,5 cm - Haut. 35,5 cm - Poids. 2,2 kg.	**biegroi3**	**280,00 €**

INOX

Infuseur inox et caoutchouc pour growler inox

Infuseur inox et caoutchouc pour growler inox GrowlerWerks de uKeg. Epices et aromates, fruits frais ou zestes, houblons frais ou secs, copeaux de bois. . . Il existe de multiples façons de parfumer et agrémenter votre bière, limonade ou cocktail gazeux. Très pratique avec cet infuseur en inox, son bouchon en caoutchouc possède un anneau qui se fixe à une petite anse présente dans le fût à pression, sous le bouchon.
Long. 15,5 cm - Ø 3,5 cm - Poids. 35 g.

Réf. biegroi3inf - 20,00 €

Tapis de comptoir pour growler fût à pression inox de 3,8 litres

Tapis de comptoir pour growler inox fût à pression de 3,8 litres. Service professionnel comme au bar, proprement et sans gouttes sur le comptoir. Tapis à picots épais pour poser votre bière et retenir les gouttes tombant lors du service à la tireuse et entre deux verres.
- Larg. 22,5 cm - profondeur. 16 cm - Poids. 195 g.

Réf. biegroi3tap - 40,00 €

Série de 10 joints pour growler inox

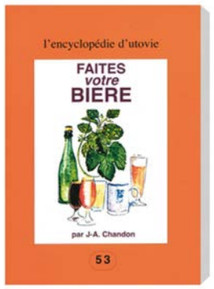
Entretenez votre growler uKeg pour le garder étanche comme au premier jour. Set complet comprenant :
- 1 joint torique pour le bouchon,
- 2 joints toriques pour la jauge,
- 2 joints toriques pour le tuyau de refoulement,
- 1 joint torique pour le manomètre,
- 1 joint torique pour la fermeture de vanne,
- 2 joints pour le positionnement de la cartouche,
- 1 bouchon souple du porte-cartouche
- Poids. 10 g.

Réf. bieZgroi3jnt - 17,30 €

Livre Faites votre bière

Faites votre bière - J.-P. CHANDON - Ed. Utovie - 48 pages. Principes de base, nombreux conseils sur la fabrication de tous types de bière. A déguster selon les goûts de chacun. - Larg. 14 cm - profondeur. 0.2 cm - Haut. 20 cm - Poids. 0,075 kg.

Réf. lifutbie - 6,00 €



T-shirt tompress

Matière naturelle tout en fil 100% coton, densité de 190 g./m². Double piquage à chaque bord et bande de propreté sur le col.

T-shirt Apple Press Cider Tom Press bleu ciel sérigraphie rouge

M	**hab70241**	**12,90 €**
L	**hab70242**	
XXL	**hab70244**	
3XL	**hab70245**	

T-shirt femme Apple Press Cider Tom Press vert sérigraphie rouge

L	**hab70228**	**12,90 €**
M	**hab70227**	
XL	**hab70229**	
XXL	**hab70230**	
S	**hab70226**	

T-shirt Grape Press Wine Tom Press gris chiné sérigraphie bordeaux

L	**hab70232**	**12,90 €**

T-shirt femme Grape Press Wine Tom Press gris chiné sérigraphie bordeaux

S	**hab70216**	**12,90 €**
M	**hab70217**	
L	**hab70218**	
XL	**hab70219**	
XXL	**hab70220**	

T-shirt Farm Cook Eat Tom Press bleu sérigraphie grise

M	**hab70236**	**12,90 €**
L	**hab70237**	
XXL	**hab70239**	
3XL	**hab70240**	

T-shirt femme Farm Cook Eat Tom Press bleu sérigraphie grise

S	**hab70221**	**12,90 €**
M	**hab70222**	
XL	**hab70224**	
XXL	**hab70225**	

L'abus d'alcool est dangereux pourla santé. A consommer avec modération.

BON DE COMMANDE CATA JVC 2024

Ce bon de commande est également téléchargeable sur www.tompress.com
Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :
Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 5 avenue Jean Croux- 81540 SORÈZE

tompress

Adresse de facturation

1

Nom / Prénom
Adresse
Lieu-dit
Code postal / Ville
Téléphone obligatoire *

E-mail
☐ Je souhaite recevoir la **newsletter** tompress à cette **adresse e-mail**
Ma date de naissance (facultatif) : |__|__| |__|__| |__|__|__|__|

Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le ____/____ et le ____/____
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles.
Joignez votre règlement, nous ne l'encaisserons qu'au moment de l'expédition.

Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom
Adresse
Lieu-dit
Code postal / Ville
Téléphone obligatoire *

☐ Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)
☐ Je souhaite être livré en point relais** le plus proche de mon adresse de livraison.

* Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes.
N'est communiqué qu'aux transporteurs.
** Sous réserve de commande admissible en point relais sinon à votre adresse.

COMMANDE EXPRESS
www.tompress.com
Tél: **05 63 71 44 99** - Fax: **05 63 71 44 98**
(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

2

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg16	16	Grille acier, trous Ø 16, pour hachoir type 22	2	18,00	36,00
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99			SOUS-TOTAL		

Livraison standard par Colissimo ou Geodis

colissimo · GEODIS · chronopost · colissimo point retrait · Frequenceo · chrono-relais

Livraison 24 h : contactez-nous

3

Participation aux frais de port et d'emballage** +

À DOMICILE
Ma commande est **inférieure** ou **égale à 30 €** ▶ 5,90 € TTC
Ma commande est **supérieure à 30 €** ▶ 7,90 € TTC
Ma commande est **supérieure** ou **égale** à **250 €** ▶ GRATUIT

EN POINT RELAIS (commande éligible*)
Ma commande est **inférieure** ou **égale à 69 €** ▶ 6,90 € TTC
Ma commande est **supérieure** ou **égale** à **69 €** ▶ GRATUIT

* Colis de dimension (L+l+h) inférieure à 1,5 m
ET dont le côté le plus long ne dépasse pas 90 cm
ET de moins de 8 kg.

**Participation aux frais de port uniquement valables pour la France continentale et en un point unique. Pour la Corse, les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99 ou sur infos@tompress.com

TOTAL =

4

Cochez le mode de règlement choisi

☐ **Par chèque bancaire ou postal** joint, à l'ordre de **Tom Press SAS**

☐ **Par carte bancaire n°** |__|__|__|__| |__|__|__|__| |__|__|__|__| |__|__|__|__|

VISA / MasterCard
Date de validité |__|__| |__|__| Cryptogramme* |__|__|__|
*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)
Nom du porteur de la carte : _____

Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.

▶ Date et signature obligatoires

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 31/12/2023. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous voulez recevoir nos offres commerciales, merci de cochez la case ci-contre ☐
Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, merci de cochez cette case ☐
N°CNIL : 1112226 SAS TOM PRESS au capital de 500 000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.

tompress à votre service

L'équipe Tom Press est à votre service pour vous conseiller dans le choix de votre équipement, répondre à toutes vos questions et vous accompagner lors de l'utilisation de votre matériel si nécessaire.

Comment commander ?

Par internet :
www. tompress.com
7 jours/7 - 365 jours /an
Paiement par chèque ou carte bancaire

Par téléphone :
05 63 71 44 99
Du lundi au vendredi de 9h à 18h
Un de nos conseillers prend votre commande et s'occupe de l'expédition

Par courrier :
TOM PRESS - ZA de la Condamine
81540 Sorèze
Bon de commande téléchargeable sur le site ou à demander par téléphone, au 05 63 71 44 99
joindre le règlement à la commande

LE PAIEMENT SÉCURISÉ

PAIEMENT SÉCURISÉ
CB - Chèques - Virement

. **Par chèque bancaire ou postal.**
. **Par carte bancaire** (le paiement n'est validé qu'à l'expédition).
. **Paiement en 3x sans frais* :** Uniquement par chèque bancaire à partir de 120 € TTC.
. **Virement bancaire :** Demandez nos coordonnées bancaires à un conseiller Tom Press

LA LIVRAISON

Frais de port et d'emballage dépendent de votre commande :

. Livraison **à DOMICILE :**
- à partir de **5,90 €**
- **OFFERTE** dès 250 € d'achats

. Livraison **en POINT RELAIS :**
- **OFFERTE** dès 69 € d'achats

. Livraison **EXPRESS (24h) :**
- à partir de **7,90 €** en POINT RELAIS
- à partir de **9,90 €** à DOMICILE

LA RÉCEPTION

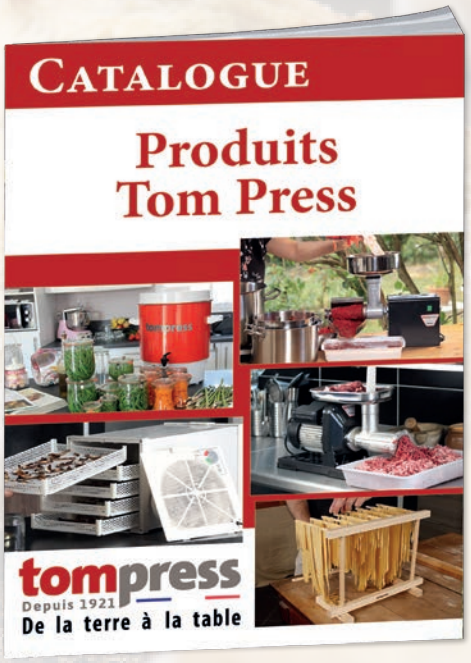
365 jours pour changer d'avis*. N'oubliez pas de contrôler votre colis à la réception **avant de signer** le bordereau.
Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans l'emballage d'origine.
** A compter de la date de livraison*

GARANTIE PRODUIT

Vous trouverez dans votre colis **la facture de votre commande tenant lieu de certificat de garantie**.
Pour retourner un article sous garantie, merci de contacter nos services au **05 63 71 44 99** ou **infos@tompress.com**.

SERVICE avant et après-vente : Du lundi au vendredi de 9h à 18h sans interruption

Consulter en ligne



Conseils, recettes, pas à pas, zoom sur, nouveautés...

Cliquez ici pour recevoir nos magazines

Ça m'intéresse >