



compas
vigne



Vendanges - Vinification - Matériel de cave - Hygiène & Nettoyage

CATALOGUE PROFESSIONNEL

2023 - 2024

www.groupe-compas.com



LUNA-FX7
Compteur automatique de cellules
Contrôlez rapidement la population
et la viabilité de vos levures.

NOUVEAUTÉ

logos
biosystems
by ALIGNED GENETICS



Oeno Foss™ 2
Pilotez vos vinifications
Technologie IRTF : Analyse rapide [- 2 mins]
et précise des paramètres usuels (Degré
alcoolique, sucres,acides ...) sans réactifs

NOUVEAUTÉ

FOSS



DÉTECTEUR DE CO₂
BW SOLO STANDARD

Sécurité des personnels
Ref : 2060716



ATP MÈTRE

Contrôle de l'efficacité du nettoyage des
surfaces (pressoirs, murs, cuves, machines ...)
Ref : 2061208



RÉFRACTOMÈTRE
FABRE
Ref : 1895

280,00[€] HT

RÉFRACTOMÈTRE
NON ÉTANCHE ALLA
Ref : 2013883

49,00[€] HT



PRESSOIR INOX 5L
pour échantillon
Ref : 2061156

266,00[€] HT



PRESSOIR ET MATÉRIEL D'ANALYSE DU DEGRÉ POTENTIEL

- Pressoir Parapress 5L Ref : 2014026
- Éprouvette 500ml Ref : 2052989
- Mustimètre à lecture directe Ref : 9159



332,85[€] HT

KIT DE MESURE DE L'ACIDITÉ TOTALE

PRÊT A L'EMPLOI

- Burette à eau automatique
- Statif
- Cristalliseur
- Réactif et solution titrée

Ref : 2060604

243,00[€] HT

Sur commande

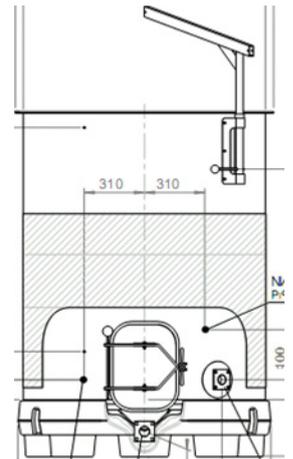




MORI POMPE MONOVIS
avec trémie PMT 80
3kW/400V
Capacité 6/8 tonnes
DN 80
Ref : 2020555



MORI PÉRISTALTIQUE avec
trémie AS100 100HL/H
Variateur de vitesse
Inox 304
Ref : 2051294
Ref : 2060042



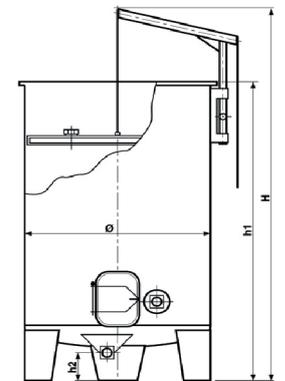
FOSV
Version vinification sur socle
Existe en 11 et 16HL
Porte de vinification 310 x 420 mm
Hauteur sous porte env 225mm



MORI ÉGRAPPOIR SERIE
R30
Capacité : 3 à 5 tonnes/heure
Variateur de vitesse
Réalisé en acier inox Aisi 304
Cache PVC alimentaire + doigt
caoutchouc
Ref : 2019345



FSMO CHÊNE
Avantages : Tous les avantages d'une cuve
en chêne, échange thermique optimal, tous
les attributs de la cuve inox et d'une cuve
bois, avec la porte en inox
Disponible : en 30, 53, et 61HL



FOV
Version vinification sur pieds hauts
Existe de 11 à 152HL
Porte de vinification 310 x 420 mm
Hauteur sous porte env 500mm



MORI ÉGRAPPOIR 2,5 T
pompe inox intégrée
Inox 304
Sortie M50
Ref : 2051344

1922[€] HT

Palettes et comportes



PALETTE PLASTIQUE:
STAMP
L1350 x l1000cm
23kg
Ref : 2015067



PALETTE ALU
ALLIBERT OU STAMP

Gerbable L 1200 x l 1080 cm 17kg	Gerbable L 1370 x l 1000 cm 17kg
---	---

Ref : 2014004 Ref: 2013486



«La vraie» **COMPORTE**
STAMP PERCÉE
Disponible en gris clair Ref : 2280214
Jaune Ref : 2014793
Beige Ref : 2280467
Existe en caisse non percée «COMPAS»
Blanche Ref : 2280400



COMPORTE PERCÉE ET NON
PERCÉE ALLIBERT
Percée disponible en gris Ref : 2886
Gris clair Ref : 2280468
Non percée : disponible en blanc
Ref : 2280125



PALETTE 9 PLOTS
ALLIBERT
Ajourée rouge
Ref : 2016975



CAISSE A VENDANGES
L 600 x H 244 x l 400mm
Volume 45 litres
Emboitage
Ref : 2280371



GRAPPIN INOX
Ref : 2011995

POMPE ASPIC A PISTONS ROTATIF

Permet un transfert respectueux du vin

Double piston à mouvement elliptique alterné et régime variable

MAJOR OPTISKID
Volucompteur, radiocommande et fonction entonnage de série

DÉBIT	REF
10-140 HL BASIC	2061211
10-140 HL optiskid	2060720
10-300 HL basic	
10-300 HL Optiskid	



VOLUCOMPTEUR

VOLUCOMPTEUR PROGRAMMABLE KHROME OENO 250

Le volucompteur mesure des débits et le volume de transfert avec une précision de 0,02 à 0,03% suivant les modèles, il permet la programmation des volumes de transfert d'une cuve à une autre; idéale pour les assemblages.

30-280 HL, Ø50
Ref : 2060497



OENO COMPACT
25-280HL
Ø50
Ref : 2021154



POMPE PISTONS

ragazzini

RAGAZZINI 2NCM OU 3NCM
Deux vitesses ou variateur de fréquence
2 pistons 316L
Ref : 2062002

DÉBIT	REF
75-150 HL 2NCM	
150-300 HL 3NCM	2062002



POMPE LIVERANI

POMPE INOX A TURBINE

Flexible à bas régime, particulièrement adaptées au transfert des fluides délicats et fragiles, visqueux, y compris avec des particules en suspension. Les pompes trouvent une large application dans les secteurs :

ŒNOLOGIQUE : (vin, moût, vendange égrappée)

ALIMENTAIRE : (bière, jus et pulpe de fruit, miel, sucre liquide, sirops, glucose.)

IMPULSEUR EPDM - Excellent pour les liquides chauds, compatible avec procédé CIP. Excellent pour fluides alcalins et acides.

Auto-amorçage
Inversion sens

DÉBIT	REF
EP JUNIOR MACON 40 35HL - 240V	2061627
EP MINOR MACON 40 100HL - 400V	2061973



TECHNOPOMPE

COMPTEUR POMPE

Pompe à impulseur rotation lente de 5HL à 600HL, variateur de vitesse.
Corps de pompe inox 316L
Rotor en néoprène et moyeu en PTFE

DÉBIT		REF
VAR 5-60 HL	M40	20605XX
VAR 5-150 HL	M40	2061483
VAR 5-150 HL	M40	2016647
VERSION VOLUCOMPTEUR		
VAR 10-150 HL	M50	2061726
VAR 10-300 HL	M50	2061702
VAR 10-300 HL	M50	2061897
VERSION VOLUCOMPTEUR		
VAR 50-600 HL	M70	2060XX
VAR 50-600 HL	M70	2060XX
VERSION VOLUCOMPTEUR		

TECHNOLOBES

Pompes à lobes 10HL à 550HL
Ecran 7"

Radio-commandée 5 fonctions capteur de pression,
Sonde manque liquide,
Chariot inox 304 L Electropoli.
Coffret de commande inox

DÉBIT		REF
VAR 10-150 HL	M40	2061997
VAR 20-300 HL	M50	2062060
VAR 40-550 HL	M70	20605XX

NOUVEAUTÉ



DE SÉRIE VOLUCOMPTEUR
Variateur et télécommande



Fabriqué en France



Fabriqué en France



OENO ONE

Pompe à rotation lente.
Toutes les pompes à variateur électronique
sont disponibles avec radiocommande et
microprise d'asservissement dans plusieurs
versions.

DÉBIT		REF
40 - 80	M40	2061764
60 - 120	M40	2061703
60 - 120	M50	2061765
150 - 300	M50	2061766



Fabriqué en France



POMPE CENTRIFUGE

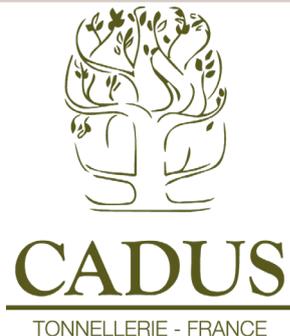
Les pompes centrifuges à impulseur inox sont idéales
pour le transfert des alcools, de la bière, des jus de
fruits, des sirops, des liqueurs...

Sur demande, les pompes centrifuges peuvent être en
version Compteur-Pompe® et Atex.



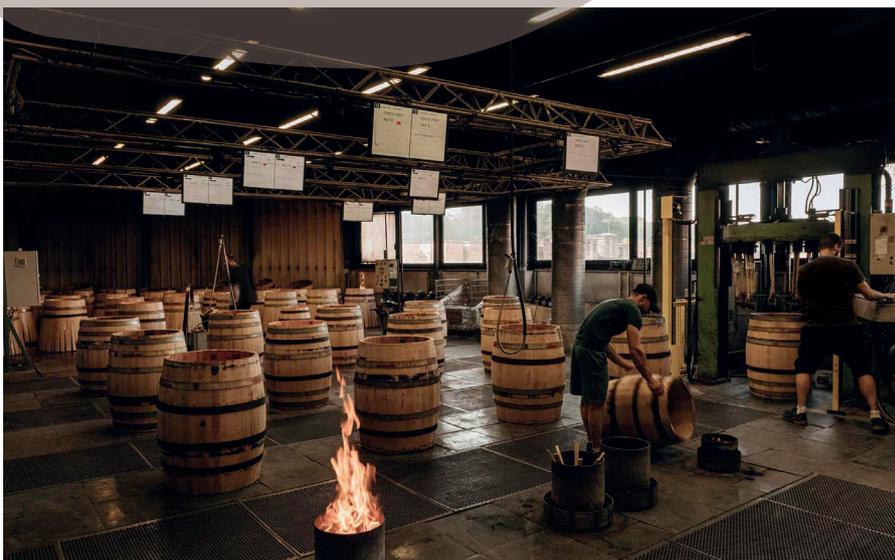
Fabriqué en France





Gammes : SENSORIEL, ORIGINE Révélez vos terroirs

- Gamme de fûts de 114L à 500L
- Chênes français sélectionnés par le merrandier CANADELL
- Chauffe douce à cœur contrôlée et personnalisée
- Préservation du fruité et de la fraîcheur de vos vins
- Un fût acheté = un arbre planté



Un savoir-faire français L'art et la tradition

- Demi-muids, foudres ronds et ovales de 10 à 80HL
- Cuves tronconiques de 10 à 350HL
- Chênes français sélectionnés par Jacky ALLARY
- Fabrication sur mesure pour capacités spécifiques
- Séchage de 36 à 60 mois sur le parc de la tonnellerie



ORIGINE

Un fût sur mesure

Avec les fûts Origine®, Cadus vous offre la possibilité de choisir soit du bois issu de forêts d'exception telles que Jupilles, Bertranges ou Tronçais ou de forêts localisées dans une zone géographique particulière dans la Nièvre, l'Allier ou les Vosges, soit une qualité de grain issue du tri réalisé par nos experts.

Millésime après millésime, cette approche traditionnelle vient accompagner la recherche d'adéquation de l'origine des bois ou de la qualité du grain avec les différentes cuvées élaborées par nos partenaires.

Le temps de chauffe constant et homogène est déterminé selon votre choix d'intensité de révélation des composés aromatiques du chêne.

SENSORIEL

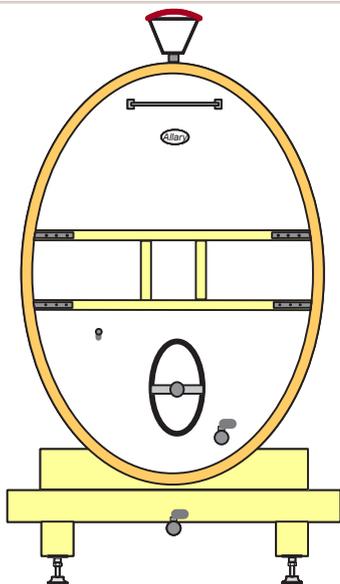
Un profil, un fut

Les fûts Sensoriel® ont été conçus pour répondre au profil aromatique et la structure recherchés par le vinificateur.

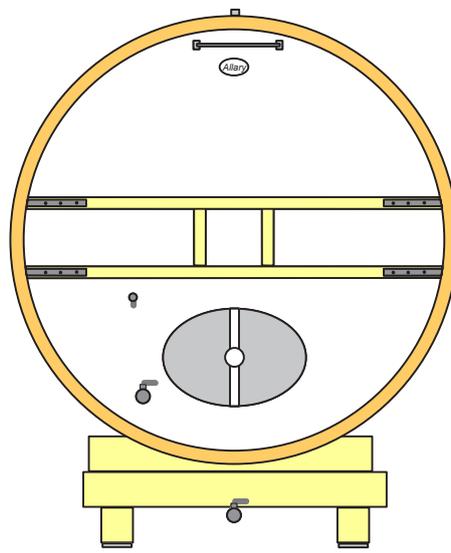
Cadus sélectionne les bois des chênaies françaises selon le caractère organoleptique de chaque terroir ainsi que le grain pour une meilleure adaptation aux différents temps d'élevage. La chauffe suit un protocole précis et constant avec l'intensité souhaitée. Les différents contenants offrent la possibilité au vinificateur d'ajuster l'intensité aromatique du chêne pendant l'élevage du vin.

Avec son expertise du chêne, Cadus propose ainsi trois fûts pour des expressions différentes avec Équilibre®, Volume® et Intense® chacun résultant d'une sélection "maison" du chêne et de sa chauffe.

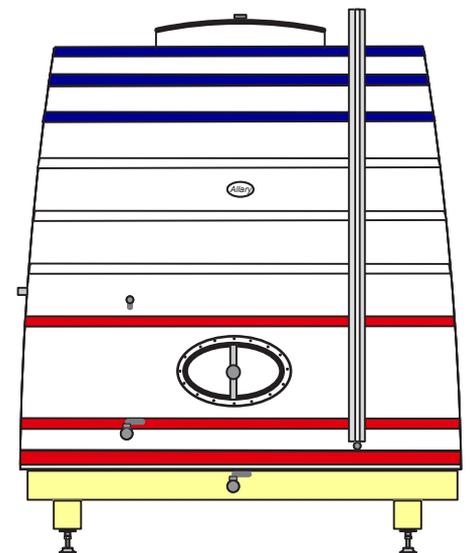
Gamme Origine sélection chêne Français Un fût sur mesure avec le choix des critères suivants : Le choix de l'origine du chêne Français ou le choix de la qualité du grain	Forêt : Nièvre, l'Allier ou les Vosges	Grain mi fin Grain fin Grain extra fin	Chauffes - C90 - C110
Gamme Sensoriel	Equilibre Volume Intense	Exprimer la subtilité et la finesse Étoffer ce que la Nature offre Révéler le caractère aromatique	



Foudre ovale de 10HL à 80HL



Foudre rond de 10HL à 80HL



Cuve de vinification et élevage de 10HL à 350HL

L'EXCELLENCE D'UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL

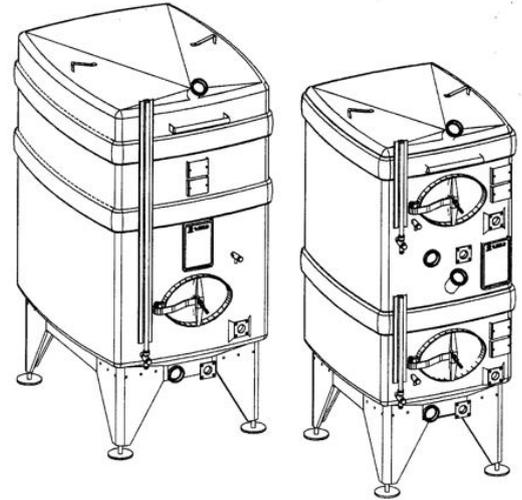
Depuis sa création l'entreprise perpétue le meilleur du savoir-faire français : l'art et la tradition.

Dans les années 1960 la tonnellerie travaillait essentiellement pour la région cognacaise, elle fournissait les producteurs de cognac en fûts et tonneaux.

Depuis les années 1990 elle a mis en place une stratégie de diversification en développant des barriques et des cuves tronconiques de 1000L à 20000L destinés à l'élaboration du vin.

Cette dynamique a permis par la suite la réalisation d'un atelier de petite tonnellerie.

La Tonnellerie Allary exporte dans plus de 30 pays sur les 5 continents.

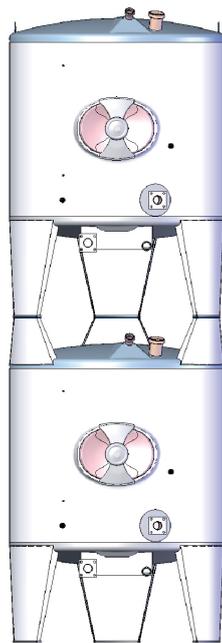


Cuves Giroux

Fabrication sur mesure de cuves parallélépipédique et cylindrique ouvertes ou fermées et belons.



FSMO
De 320 litres à
300HL



**ASMO
FSMO**



**MS
MO**



Venez découvrir
notre gamme de garde vin
en magasin

FD
De 100 à 625 litres \$
110L : 2014872
240L : 3016
330L : 2015551
525L : 2016104
625L : 2014877



AGITATEUR AMOS
Ref : 2016052

SO-Z
Cuve mélangeur inox
Socle polyéthylène
Préhension chariot élévateur ou
transpalette
500 L : 2013528
750 L : 2013826
1000 L : 2013482



FO
300L Ø 630 mm
hauteur : 1384 mm
Ref : 4416
675L Ø 820 mm
hauteur : 1620 mm
Ref : 3045



BO
De 100 à 1600 litres
10L : 2017563
220L : 2019341
290L : 2018356
650L : 2020224
1100L : 2061694
1600L : 2061484

CLAYVER est un contenant en céramique d'une capacité de 250, 400, et 650 litres, de forme sphérique ou ovale. Il est fait de grès obtenu à partir d'un mélange de matières premières sélectionnées. Il possède une excellence inertie chimique et thermique et garantit l'absence de transfert d'ion métallique au vin. CLAYVER possède la même porosité que le bois, il s'en différencie par l'absence de substances aromatiques cédées au vin.



250L



400L et 650L



400L

Pour un vin
pur, naturel et cristallin
à retrouver sur : www.vinetterre.fr



GIROUX S.A.S.
CHAUDRONNIER INOXYDABLE
CONCEPTEUR - CONSTRUCTEUR



Coralie
Existe : 320, 500 et 1000L
Ref 320L : 2061494
Ref 500L : 2020010
Ref 1000L : 2061354



Satine
Existe : 200, 700
Ref 200L : 2061354
Ref 500L : 20605XX

Le grès

Le grès est cuit entre 1200 et 1300°C.
Un matériau très résistant, facile à nettoyer.
Les pores de la terre sont fermés et la micro oxygénation est réduite.
Il convient pour les vins plus délicats et pour les élevages longs.
La consommation est faible. Le grès est moins sensible aux différences de température que la terre cuite.
La porosité est inférieure à 2,5%.

JARRES

Contenants de 230 à 1200L
Droiture, minéralité
Eclats & vibration
Légère micro-oxygénation
Autres modèles : Zen, Ovo, Sphero



FUT INOX GIROUX
228L et 300L
Autres volumes disponibles
Ref 228L : 2060342
Ref 300L : 2061202

**Pilotez vos vinifications
avec les capteurs
WINEGRID**



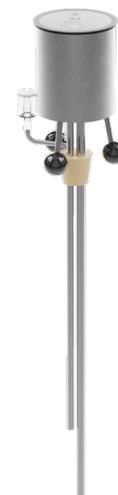
SMARTCELLAR
Capteur hygrométrie et
température
Surveillance des chais et lieux de
stockage
Ref : 2061472



**E-BUNG WINEGRID
LA BONDE CONNECTÉE**
La bonde mesure le niveau et la température à une
fréquence choisie par l'utilisateur.
Vous pouvez configurer la e-bung pour qu'elle
vous avertisse lorsque la hauteur du creux est trop
élevée
Ref : 2060714



**WINEPLUS CAPTEUR DE MASSE
VOLUMIQUE CONNECTÉ**
Surveillance des ferments suivi de la
température et de la masse volumique à
distance
Ref : 2061465



**BARREL PLUS CAPTEUR DE MASSE
VOLUMIQUE CONNECTÉ POUR LES
BARRIQUES**
Surveillance des ferments suivi de la température et de la
masse volumique à distance
Ref : 2061467

Sécurisez vos fermentations



MICROSCOPE CONNECTÉ
Comptage des levures automatisé
Suivi des populations de levures pour les ferments et mixtions



**E-APHROM
APHROMÈTRE CONNECTÉ**
Contrôle de la prise de mousse
Suivi de la température et de la pression
Ref : 2061469

Nilfisk ALTO

works for you

~~6 334,00~~ € HT
5 055,00 € HT

**NETTOYEUR EAU CHAUDE
NILFISK ALTO MH 4M**
Piston céramique 1450 Trs/min.
200 bar 960/h, 6kw.
Décompression automatique.
Vanne détergent à rinçage
automatique.
Enrouleur 15m.
Ref : 2019317



~~4 241,00~~ € HT
2 999,00 € HT

**NETTOYEUR EAU CHAUDE
ALTO NILFISK MH3**
Piston inox
1450 Trs/min.
Pression 180 bars
5,3kW
Enrouleur 15m.
Ref : 2061247



Sur STOCK
DISPONIBLE

~~1 123,00~~ € HT
799,00 € HT

**MC2 140/610
XT ALTO**
Pression 140 bars
Débit 610 litres/h
Enrouleur 15m
Buse 4/1-240 V
Ref : 2019031



Utilisation modérée

~~1 558,00~~ € HT
1 285,00 € HT

**MC3 170-820 XT
380V**
Pression 170 bars
Débit d'eau 820 L/h
Enrouleur 15m
Ref : 2018439



Existe en version 240V
MC3 C 150/660 XT
Pression 150 bars et
débit d'eau 660 L/h
Enrouleur 15m
Ref : 2019188

MC5 220/1130 XT ALTO

Modèle mobile à eau froide
Triphasé 400V
Pression 220 bars
Débit d'eau 1130 l/heure
Ref : 2020908

~~3 547,00~~ € HT
2 831,00 € HT



~~7 397,00~~ € HT
5 903,00 € HT

**LAVEUSE DE SOL
COMPACT ALTO
SC 401E**
Version filaire
200 à 1500m²
Ref : 2060124



~~824,00~~ € HT
549,00 € HT

**ASPIRATEUR ALTO
MAXXI 375 METAL**
Débit d'air : 3600L/MIN
Dépression : 200 mbar
Puissance : 3600w
Cuve 75 litres
8m de câbles
230V
Ref : 2020315



HYGIÈNE ET ENTRETIEN

ETAPE 1

LE DÉTARTRAGE DE VOS BARRIQUES



Utilisation d'une tête tridimensionnelle haute pression



CANNE STANDARD FLEX BRA MOOG POUR FÛT

228L, option rallonge 600L

Ref : 2051753

BRM MOOG POUR FÛTS

228/300L

Ref : 2019298

CANNE ER 55 / ER 40

Idéal pour les tâches de nettoyage pour lesquelles un moteur électrique peut être utilisé pour l'entraînement de la tête gicleuse. Disponible en trois matériaux différents et avec différentes têtes de giclage avec des possibilités d'application illimitées.

Ref 1000mm : 2061552

Ref 1500mm : 2062007



CANNE HR 55 / H 40

Les modèles de la série H sont appropriés pour les tâches de nettoyage dans lesquelles la force de l'eau doit être utilisée pour l'entraînement de la tête gicleuse. L'entraînement hydraulique à eau développé par MOOG offre la meilleure sécurité de travail et une fiabilité hors pair.



CANNE BOLONDI X C20 2 240,00 € HT

Ref : 2018635



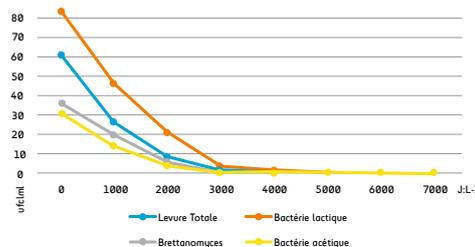
SUPPORT POUR CUVE

Support pratique qui maintient le nettoyeur de cuves en position durant le nettoyage. Installation rapide et sûre en quelques minutes. La position de la tête gicleuse reste réglable à tout moment. Disponible pour toutes cuves courantes.

ETAPE 3

PRÉSERVATION APRES TRAITEMENT ALTERNATIVE AU MÉCHAGE TRADITIONNEL AVEC PASTILLES DE SOUFRE

Action des ultraviolets sur différents micro-organismes



ETAPE 2

DÉSINFECTION EN PROFONDEUR

Venez découvrir toute une gamme de générateurs vapeur GEBHARDT

Vapeur disponible en 2 mins 100°C à la sortie de l'appareil



GENERATEUR DE VAPEUR GEBHARDT

De 15kg à 50kg/h de vapeur

TD9 Ref : 2060262 15kg/h

TD13 Ref : 2060263 20kg/h

TD16 Ref : 2061212 25kg/h



Utilisation de la canne UV CLEAN

TEMPS DE TRAITEMENT

225 / 228 LITRES	10 mm
300 / 350 LITRES	12 mm
400 / 450 LITRES	14 mm
500 / 550 LITRES	16 mm
600 / 650 LITRES	18 mm

Ref : 2060125

780 € HT





Nous vous proposons un accompagnement personnalisé

NOS GAMMES DE PRODUITS DE NETTOYAGE vous offrent une solution à chaque problématique hygiène

TYPE DE MATÉRIEL	OPÉRATION	APPLICATION			 VINHYGIEN	TEMPS D'ACTION
PRESOIRS, MATÉRIELS DE VENDANGES	Nettoyage et dérougissage	Canon à mousse	SANS CHLORE	HD PLUSFOAM [5%] + BOOSTER [5%]	-	15 à 20 min
		Pulvérisation	SANS CHLORE	DIVOFLOW 50 [5%] + BOOSTER [5%]	VINHYGIEN 1 [5%] + VINHYGIEN 2 [5%]	15 à 20 min
		Pulvérisation	AVEC CHLORE	DEOGEN [5%]	VINHYGIEN PRESOIR [5%]	15 à 20 min
CUVES INOX, POLYESTER, BÉTON BRUT ET VERRÉ	Détartrage	Circuit fermé	SANS CHLORE	DIVOFLOW 50 [10%]	VINHYGIEN DÉTARTRANT [10%]	20 min
	Désinfection	Circuit fermé	SANS CHLORE	DIVOSAN MULTIPLY [1%]	-	20 min
		Circuit fermé	AVEC CHLORE	-	VINHYGIEN PRESOIR [5%]	20 mins
TUYAUTERIES, CIRCUITS, POMPES, FILTRES	Nettoyage et sanitation	Circuit fermé	SANS CHLORE	DIVOFLOW 50 [5%] + BOOSTER [5%]	VINHYGIEN 1 [5%] + VINHYGIEN 2 [5%]	15 mins
	Désinfection	Circuit fermé	SANS CHLORE	DIVOSAN MULTIPLY [1%]	-	20 min
		Circuit fermé	AVEC CHLORE	DEOGEN [5%]	VINHYGIEN PRESOIR [5%]	20 min
PLAFONDS, SOLS, MURS	Nettoyage et sanitation	Pulvérisation ou canon à mousse + brossage	SANS CHLORE	DIVOFLOW 50 [5%] + BOOSTER [5%]	VINHYGIEN 1 [5%] + VINHYGIEN 2 [5%]	20 min
	Nettoyage et désinfection	Pulvérisation ou canon à mousse + brossage	AVEC CHLORE	DEOGEN [5%]	VINHYGIEN SOL [5%]	20 min
ROBINETS, VANNES, RACCORDS, BECS DE TIREUSE ET DÉGORGEUSE	Désinfection sans rinçage	Pulvérisation [prêt à l'emploi sans rinçage]	-	DIVOSAN Etha-Plus	-	-

Mélanges de produits : 1 : EAU / 2 : AJOUT 1er PRODUIT / 3 : AJOUT 2ème PRODUIT - NE JAMAIS MÉLANGER LES PRODUITS PURS

PORTEZ LES EPI ADAPTÉS



A retrouver dans notre magasin et sur www.groupe-compas.com

D'autres formulations sont possibles pour répondre à des besoins particuliers.

Nous consulter pour établir un plan de nettoyage personnalisé

CONTACT : FRANCK NICAISE OENOLOGUE 06 87 68 81 40
franck.nicaise@groupe@compas.com



YEAST BOOSTER PRÉPARATEUR DE LEVAINS AUTOMATISÉ

Réhydratation optimale des levures, respect des températures et des temps de développement, augmentation de la biomasse, départ en fermentation rapide.



DRAPEAU EP

Les drapeaux EP permettent de réaliser un contrôle parfait de la température durant la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique et tous types de traitement thermique du vin ou du moût. Ils sont construits en acier inoxydable dont la surface a été électroplquée.



SERPENTIN

Les échangeurs KSR, dit serpentins, sont construits en tube d'acier inox cintré (Ø 18mm). La surface est électroplquée avec des tiges de maintien des spires ainsi que des pieds assurant sa stabilité. Les gros avantages du serpentin sont sa grande surface d'échange.

Disponibles en 4 tailles. Ils conviennent pour des utilisations en cuve inox, béton, acier émaillé ou PVC, ainsi que pour des barriques.



UNITÉ DE REFROIDISSEMENT MOBILE CHILLY MAX 50/90 et 110

Centrale d'eau glacée/chaude
Refroidissement ou réchauffage du moût ou du vin
Régulation de la température de fermentation
Stabilisation du vin à basse température

Ref : 2061213 Chilly max 50
Ref : 2061214 Chilly max 90
Ref : 20605XX Chilly max 110



Régulateur individuel de température FERMFLEX

Disponible en trois versions :

- Standard FermFlex - le régulateur monté sur plaque d'acier inoxydable
- FermFlex-Mobile-S: solution intégrée tout-en-un, équipé avec électrovanne, filtre, bobine et connexion pour électrovanne, sonde de température et transformateur 24V pour un raccordement au réseau 230V
- FermFlex-Mobile-M: en solution intégrée tout-en-un, équipé avec vanne motorisée, sonde de température et transformateur 24V pour un raccordement au réseau 230V.

Le FermFlex est la solution idéale pour tout producteur de boisson qui attache de l'importance au fait d'avoir les informations directement sur la cuve et qui préfère une installation flexible et mobile.

Ref : 2061217



HUMIFIX

Humidificateur centrifuge
Unité autonome (montage mural)

L'humidificateur centrifuge HumiFix est équipé d'un disque rotatif qui vaporise l'eau en très fines gouttelettes facilement absorbées par l'air ambiant, humidifiant et refroidissant une pièce en même temps. HumiFix peut fonctionner à la fois sur l'eau du réseau ou de l'eau déminéralisée. Les unités peuvent travailler à basse température (jusqu'à + 1 °C).

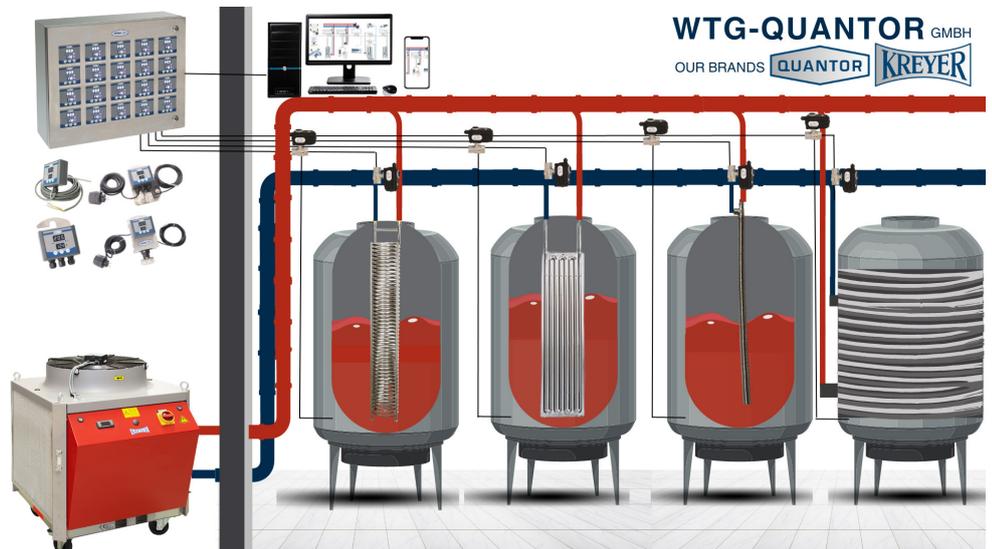


HUMISYS

Système d'humidification pour les grands espaces intérieurs et extérieurs.

HumiSys est disponible en trois configurations différentes : avec ventilateur radial 360°, avec ventilateur à fort débit d'air, ou avec buses sur tuyauterie. Toute combinaison souhaitée de ces éléments est possible, pour un système d'humidification adapté aux différentes configurations de caves.

HumiSys se compose de plusieurs éléments: pompe à vapeur d'eau haute pression, kit filtre à eau et différentes configurations ventilateur et ligne de dispersion.



WTG-QUANTOR GMBH
OUR BRANDS **QUANTOR** **KREYER**



BELLOTT

GARNIER GEFROY

BONDE ASEPTIQUE BELLOT

Toute une gamme pour cuves, barriques
3L Ref : 2017043
4,5L Ref : 2017909



TUYAU A VIN ALFAFLEX

PVC sans phthalates
Ø40 BACCUS rouge ou lie de vin ou cristal
Ref : 12741/2015886/2060126/2051435
Ø50 BACCUS rouge ou lie de vin Ref : 2014627/2015887
Ø40 ALFACIER Ref : 2051703
Ø50 ALFACIER Ref : 2051704



PALETTE FÛT GALVA

A partir de 225L
Autres modèles disponibles
Ref : 2016202



BONDE EN VERRE SOUFFLÉ

34cm Ref : 2019974
45cm Ref : 2019960



PISTOLET ENTONNEUR MANUEL

Ref : 2052588



OUILLETTE INOX

8L Ref : 2017565
10L Ref : 2017564



AGITATEUR AMOS

Ref : 2016052



AGITATEUR GUTH RA45

Variateur en option possible
Ref : 2052945



SUPPORT ÉGOUTTAGE PEHD

Ref : 2020124



SCEAU INOX

12L à 15L avec graduation
Ref : 2061304 12L
Ref : 2061314 15L



DEHUMIDIFICATEUR D'AIR INDUSTRIEL 60L/J MOBILE DANThERM

CDT 60MK II

Jusqu'à 250m²

Cette nouvelle gamme déshumidificateurs a été spécialement conçue pour le séchage de bâtiments en travaux, l'assainissement après dégât des eaux, les caves
Ref : 2051355



TYPE	DÉBIT	REF
CDT 30	250m ³ /h	2019783
CDT 40	350m ³ /h	2018442
CDT 60	560m ³ /h	2051355
CDT 90	1000m ³ /h	2020272

DESINSECTEUR GAMME BRC IP 54

2 tubes UV 40W, 200m² de couverture de plaque de glue
Ref : 1101244

Enrouleurs à eaux et canon à mousse



ENROULEUR AUTOMATIQUE AVEC COQUE EN POLYPROPYLENE RIGIDE

Résistant à la corrosion et aux intempéries
Système sécurisé de rangement de tuyau
Eau chaude/eau froide
Ref : 2050575

499€ HT



ENROULEUR INOX

Pivotant à rappel automatique
Équipé de 22 m de tuyau PVC alimentaire
Eau chaude
Ref : 2018441

799€ HT



PULVÉ ÉLECTRIQUE 35L

Il dispose d'un système qui régule la pression de 1 à 7 bars et d'une lance en acier inoxydable résistant aux produits les plus agressifs.
Il est polyvalent grâce à ses 2 roues intégrées.
Ref : XXXX



MESTO CLEANER

10L sur roulettes
Joint EPDM
Existe sans roulettes
Ref : 2018458

131€ HT



CANON A MOUSSE 24,50 ou 100L

Construction inox passivé et poli
Soupape de suppression
Détenteur d'air et manomètre de contrôle
Vanne de vidange 1/4
Flexible renforcé D12 intérieur
Lance mousse avec vanne 1/4 de tour inox
Buse / Cuve inox
Ref : 2016273 [24L]
Ref : 2050044 [50L]

ENTRETIEN - RÉPARATION

Nos **TECHNICIENS** sont à **VOTRE DISPOSITION** pour **TOUTES VOS DEMANDES**

POMPES VINICOLES
NETTOYEURS HAUTE PRESSION
SÉCATEURS
PINCES ÉLECTRIQUES

AGRÉE
ALTO - AMOS - BAHCO - BODIN - DELLA
TOFFOLA - FELCO - INFACO - MAGE - MORI
- PELLENC - TECHNO-POMPE - RAGAZZINI

- Amélioration d'équipement du petit matériel
- Soudure sur inox et aluminium [réparation palettes]
- Toutes modifications sur cuve et tuyauterie inox
- Intervention sur site en fonction des travaux
- Mise en place de radio commande sur pompe
- Fabrication de raccord sur mesure

 **03 26 52 11 86**



Fabrication COMPAS



**CHARIOT INERTAGE MOBILE
1 à 3 VOIES**



**SUPPORT INOX ROTATIF
228/300L, 500,600L
Ref : 2019651**



**FILTRE A CHARBON ACTIF DE
DÉCHLORATION SUR CHARIOT POUR
LAVAGE DES BARRIQUES
Ref avec chariot : 20 60127
Ref : 2060136**



**SUPPORT AGITATEUR
Ref : 2017658**



**SUPPORT CUVE
CHAPEAU FLOTTANT**



**Système de régulation de pression
pour cuve à chapeau flottant
Fabrication COMPAS**



**CAPTEUR DE NIVEAU POUR CUVE
OU BELON
Ref : 2060319**

CONTAINER CHAMPAGNE TRADITION FRANCE FIL 500 BOUTEILLES/338 SUR POINTE

Ref : 11932

Ref : 2018018 Calages 4 fils



CONTAINER CHAMPENOISE SPECIALE

Pour bouteilles : Céleste , Eole, Symphonie, Galipe,
Trentenaire, Crus de France, Star, Aubade ...

Ref : 2018519



CONTAINER 1/2 BOUTEILLES ET MAGNUM

Ref : 11333

Ref : 2018228 Calage Magnums



CONTAINER MINI VOLUME 200 BOUTEILLES

Ref : 2020292



CONTAINER 91 BOUTEILLES

Ref : 2020346



CONTAINER IMPORT 500 BOUTEILLES

Ref : 2017754

Ref : 2061447



HOUSSE DE PROTECTION

Ref : 2019558



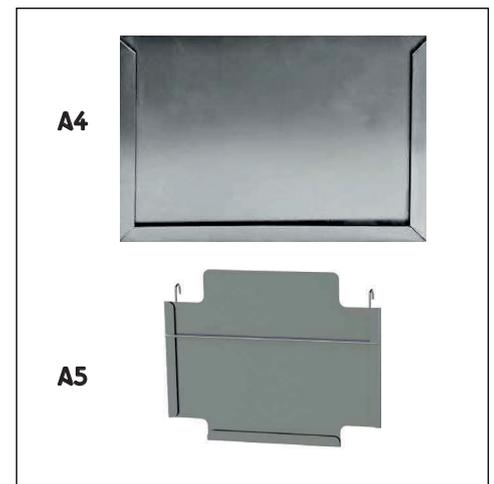
CAISSE DE REMUAGE CHAMPAGNE 504 BOUTEILLES

Ref : 2018939



PORTE ETIQUETTES A4 Ref : 2019559

PORTE ETIQUETTES A5 Ref : 2019664



VOUS ACCOMPAGNE À TOUS LES STADES DE VOTRE PRODUCTION

CERTIFICATION

- Certifications environnementales HVE et VDC
- HACCP - Audit Hygiène
- Mise en conformité réglementaire liée à l'emploi de produits phytosanitaires

AMÉNAGEMENT

- Contrôle technique des pulvérisateurs
- Accompagnement conception aire de lavage
- Équipements divers relatifs à la protection phytosanitaire

FERTILISATION

- Analyse de terre
- Conseil fertilisation
- Cartographie analyse de la vigueur par drone

PILOTAGE

- Stations météo connectées
- Outil d'aide à la décision [OAD]
- Logiciel de traçabilité Mes Parcelles

VINIFICATION

- Suivi personnalisé
- Sélection de contenants [bois, grès]
- Stratégie commerciale
- Essai dosage

FRANCK NICAISE Oenologue 06 87 68 81 40
franck.nicaise@groupe@compas.com

BARBARA LE GUILLOU Responsable Agronomie Viticole 06 73 89 31 27
barbara.leguillou@groupe-compas.com

ERIC LEROUX Responsable marché Engrais et Oligos 06 73 89 31 17
eric.leroux@groupe-compas.com



Attacheur électrique Kamikaze V2
Nouvelle version: 2 vitesses, nouvelle ouverture 28mm. Sa batterie intégrée et sa conception ergonomique permettent un plus grand confort, une meilleure maniabilité et un effort réduit.
Longueur de bobine : 90 m, 120m, 200 (avec dérouleur)
Matériaux compatibles : Standard, Papier, Bio, Grâce à 2 galets d'entraînement,
Positions d'ajustements : 3 -6 -8 tours + double attache.



Attacheur Pellenc Fixion 2
Ouverture 25mm
Vendu dans une mallette avec : ceinture, holster, ciseau dégorçoir, un chargeur et ses adaptateurs, une petite bobine avec dévidoir adaptable sur l'outil, une grande bobine avec dévidoir latéral.
Capacité d'utilisation de l'attacheur sans recharge: jusqu'à 15 000 attaches.
Il améliore la fiabilité et la rapidité d'un travail souvent pénible et éreintant.



Attacheuse Infaco AT1000
L'attacheuse AT1000 est disponible en prêt chez COMPAS avant sa sortie l'année prochaine au printemps 2024.
Contactez votre technicien afin de tester son prototype !



Sécateur électrique FELCO 802 GAUCHER
Léger et facile à manipuler, il allie vitesse, puissance et précision pour une fatigue réduite Il peut couper des branches jusqu'à 30 mm avec un effort réduit.
La gâchette permet de choisir la taille d'ouverture de la tête, pour l'adapter selon le diamètre de branche à couper.



Sécateur électrique Electrocoup F3020 INFACO
Plus léger, plus compact et plus maniable, plus rapide le nouveau sécateur Electrocoup F3020 Infaco a tout pour devenir la nouvelle référence !
Sécurité anti-coupe de série - Vitesse de coupe +15% par rapport au F3015 - Un nouveau holster (porte sécateur) - Câble droit pratique pour ranger dans le brassard le long de votre bras - Batterie compacte et légère.

Gant DSES pour système WIRLESS sans fil

Le système sans fil DSES WIRLESS doit être utilisé main nue ou avec un gant INFACO.
Existe pour gaucher et droitier.



Doigt conducteur
Doigts non conducteurs (Pouce, Majeur, annulaire, oriculaire).



L'EXOVITI, c'est quoi ?

C'est un exosquelette passif conçu pour soulager les lombaires lors de tâches nécessitant de rester penché en avant

L'EXOVITI aide notamment à

- Maintenir le dos aligné
- Réduire la fatigue des muscles dorsaux lombaires
- Limiter la compression des disques intervertébraux

STOP AU MAL DE DOS ! VOTRE DOS EST SOUTENU ET PRÉSERVÉ

NÉ AU CŒUR DES VIGNES

Testé et validé par des vignerons, l'EXOVITI vous accompagne dans vos activités de taille, liage, ébourgeonnage, épamprage, désherbage, vendanges, sans gêner vos gestes habituels.



● Une équipe
à
votre service ! ●

- | | | | |
|---|---|--|---|
| 1 Avize, Avenue Jean Jaurès |  | 11 Les Riceys, La Presle |    |
| 2 Bar-sur-Aube, 21 rue du Général de Gaulle |    | 12 Ludes, Le Craon de Ludes |   |
| 3 Bar-sur-Seine, 1 rue Bernard Pieds |    | 13 Mancy, rue du Château |  |
| 4 Chatillon-sur-Marne, Prieuré de Binson |    | 14 Oiry, ZI Oiry |    |
| 5 Charly-sur-Marne, 20 rue du Stade Garnier |   | 15 Saint-Amand-Sur-Fion, 1 rue Haut Nochet |  |
| 6 Crogis, 2 route de Villiers Saint Denis |   | 16 Serzy-et-Prin, route de Crugny |  |
| 7 Damery, le Bas des longues Raies RD1 |    | 17 Sézanne, ZAC Le Petit Etang |    |
| 8 Dormans, Chemin de la Prairie |  | 18 Torvilliers, La terre aux poules |    |
| 9 Essoyes, 44 Rue de la gare |    | 19 Vertus, 18 rue de l'Abbaye |    |
| 10 Gueux, Route de Rosnay |   | | |