



CREALIS PE.DI ENRICHT SA GAMME D'OUTILS ŒNOLOGIQUES AVEC TOPMIX 2.0 ET TOP V

Avec TOPMIX 2.0 et TOP V, CREALIS PE.DI complète son offre de capsules œnologiques dédiées aux vins effervescents. Ces deux nouvelles solutions traduisent une même approche qui consiste à faire de la capsule de tirage un véritable outil au service des élaborateurs, capable d'intervenir sur la régularité du bouchage, la maîtrise des échanges gazeux et l'évolution du vin au cours de son élevage.

Lors de la seconde fermentation en bouteille, le choix de la capsule et de son joint participe aux conditions dans lesquelles le vin poursuit son évolution. La perméabilité à l'oxygène et au CO₂, la résistance à la pression ou encore la régularité du sertissage sont autant de paramètres pris en compte par CREALIS PE.DI dans le développement de ses solutions.

Présent sur les marchés des vins effervescents, du vin et de la bière, CREALIS PE.DI s'appuie sur plus de 40 ans d'expertise dans la conception et la fabrication de capsules couronnes et de solutions de bouchage. Sur le marché des effervescents, ce savoir-faire repose notamment sur une connaissance approfondie de la méthode traditionnelle et des échanges gazeux qui accompagnent l'évolution des vins au cours de leur élevage.



TOPMIX 2.0 ET TOP V, DEUX NOUVEAUX OUTILS POUR LE TIRAGE ET L'ÉLEVAGE SUR LIES



Avec TOPMIX 2.0 et TOP V, CREALIS PE.DI apporte deux réponses complémentaires aux enjeux rencontrés par les élaborateurs, depuis la mise en œuvre du tirage jusqu'à l'accompagnement des cuvées pendant leur élevage sur lies.

TOPMIX 2.0 fait évoluer une solution existante grâce à une capsule dont la hauteur a été réduite et le design repensé. Cette nouvelle conception vise notamment à prévenir les blocages sur les lignes de tirage et à limiter les risques de déformation ou d'endommagement lors du sertissage. La géométrie de son insert a également été étudiée afin de préserver son intégrité en cas de désalignement entre la capsule et le col de la bouteille, tout en favorisant une répartition homogène de la charge. Son profil de perméabilité, établi à 0,19 cm³/24 h pour le CO₂ et 0,0032 cm³/24 h pour l'O₂, vient compléter les caractéristiques techniques de cette nouvelle génération de capsule.

TOP V, pour Top Vintage, a quant à lui été spécifiquement développé pour les cuvées destinées à des élevages prolongés sur lies. Sa faible perméabilité, mesurée à 0,13 cm³/24 h pour le CO₂ et 0,0016 cm³/24 h pour l'O₂, contribue à préserver la fraîcheur et à limiter l'évolution du vin dans le temps. Son joint thermoformé associe par ailleurs performance, fiabilité et facilité de sertissage. La solution garantit une résistance à la pression jusqu'à 9 bars, avec des tests réalisés jusqu'à 10 bars, et est conçue pour accompagner les élevages très longs, jusqu'à 72 mois ou davantage.

UNE EXPERTISE DE LA CAPSULE AU SERVICE DU VIN

TOPMIX 2.0 et TOP V prolongent une expertise développée par CREALIS PE.DI autour de la capsule envisagée comme un outil œnologique à part entière. En travaillant sur les matériaux, les joints et leurs différents niveaux de perméabilité, PE.DI met à la disposition des élaborateurs plusieurs solutions permettant d'accompagner l'évolution des vins selon leurs caractéristiques et leur durée d'élevage. La gamme propose ainsi différents profils de perméabilité à l'oxygène et au CO₂, dont TOP V fait désormais partie.

Cette démarche intègre également les enjeux environnementaux, comme l'illustre TOP L. Son joint est composé de liège traité au CO₂ supercritique. Inséré mécaniquement sans colle, il peut être utilisé avec une capsuleuse classique et une bouteille standard. Selon une étude d'impact, TOP L permet de réduire de 12,5 %* les émissions de CO₂. Cette solution illustre la manière dont PE.DI fait évoluer la capsule œnologique en associant performance, maîtrise technique et recherche de solutions plus durables.

* La réduction de 12,5 % de l'empreinte carbone repose sur une comparaison entre une capsule couronne dotée d'un joint en polyéthylène et une capsule couronne équipée d'un joint en liège. Les impacts environnementaux de ces deux types de capsules ont été déterminés dans le cadre d'une analyse indépendante du cycle de vie menée en 2025 par Consilia Associati.

CAPSULES COURONNES PAR CREALIS PE.DI

TOP L



Joint sans plastique

TOP +3



Idéal pour les cuvées non millésimées avec des périodes de vieillissement courtes.

TOP +



Polyvalente et fiable

TOP Z



Idéal pour les vins millésimés nécessitant de longues périodes de vieillissement.

TOP V

NEW



Idéal pour les vins millésimés nécessitant de longues périodes de vieillissement.

TOP S



Limite les échanges gazeux et préserve la fraîcheur.

TOPMIX 2.0

NEW



Le joint polyvalent pour les vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle.

OXYSORB



Barrière à l'entrée d'oxygène.



CREALIS PE.DI AU SALON VITI-VINI

CREALIS PE.DI présentera ses innovations et son expertise en matière de capsules œnologiques à l'occasion du salon VITI-VINI, **du 13 au 16 octobre 2026**, rendez-vous des professionnels de la filière vitivinicole en Champagne.

HALL CHAMPAGNE - STAND H2.14

À PROPOS DE CREALIS

CREALIS est le groupe leader des solutions de bouchage et surbouchage pour les marchés des vins tranquilles et effervescents, les spiritueux, les bières, l'eau, l'huile d'olive et les vinaigres. Le groupe s'appuie sur 70 ans d'expertise industrielle et compte 1 200 collaborateurs à travers le monde sur 13 sites de production : 3 en France, 3 en Italie, 1 au Portugal, 2 en Espagne, 2 aux États-Unis, 1 en Australie et 1 au Mexique. Le groupe commercialise dans plus de 70 pays dans le monde.

www.crealisgroup.com

CONTACTS PRESSE

Agence SOWINE

Loïc Verneyre - loic@sowine.com - 06 71 61 90 23
Christopher Renvoisé - christopher@sowine.com - 06 64 11 87 56

CREALIS

ISABELLE GRUARD

Directrice Marketing Groupe
Isabelle.gruard@crealisgroup.com