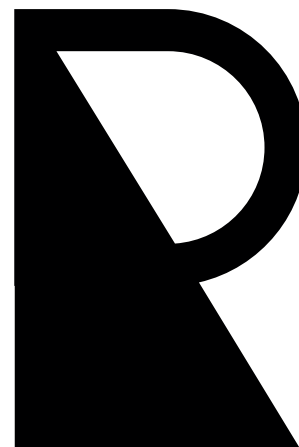
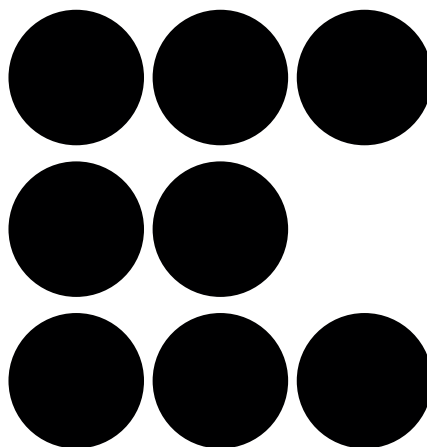


CLAYVER
CUVES EN CÉRAMIQUE
made in Italy

Catalogue 2023

INNOVANT
PAR TRADITION



www.clayver.it

**Via alla Costa 14
Vado Ligure (SV)
Unità produttiva civico 14-16**

téléphone: +39 019 2162135

email: info@clayver.it

Design graphique et photos

@SUPER—FROM : federica delprino et omar tonella

www.super-from.com

www.federicadelprino.com

www.omartonella.it

Tous droits réservés



INDEX

- Clayver: innovation, technologie et tradition _____ p. 2
- Le matériau Clayver _____ p. 6
- Pourquoi le grès? _____ p. 8
- Comparaison avec d'autres matériaux _____ p. 11
- Un chai tout en Clayver? Nous pouvons le faire! _____ p. 16
- Luna - Configurations 250l _____ p. 19
- Galatea - Configurations 400l _____ p. 27
- Orizzonte - Configurations 400l horizontal _____ p. 35
- TRIO - Configurations Système TRIO 1200l _____ p. 40
- Polifemo - Configurations 650l _____ p. 45
- Oceano - Configurations 2300l _____ p. 51
- Accessoires _____ p. 53
- Contacts _____ p. 58

Clayver: innovation, technologie et tradition

Contrôle précis et scientifique des matériaux

Clayver est une cuve en céramique spécialement conçue pour la vinification, y compris la fermentation, le stockage et l'élevage du vin.

C'est le résultat d'un long processus de recherche et d'expérimentation. Toutes les cuves sont produites par nos soins, sous notre supervision directe, à partir de matières premières que nous sélectionnons soigneusement auprès des meilleurs fournisseurs, afin de garantir l'uniformité et la cohérence du produit final.

Caractéristiques du produit Clayver



- Céramique certifiée pour l'usage alimentaire
- Porosité contrôlée
- Fermeture hermétique brevetée
- Inertie thermique élevée
- Nettoyage facile



Chaque échantillon de matériau est soumis à des tests spécifiques qui garantissent sa qualité et nous permettent de tracer chaque cuve.

Cela nous permet d'offrir un produit de la plus haute qualité artisanale basé sur la précision scientifique et le savoir-faire technologique •



CHAMPIONS DE TRAÇABILITÉ!

**Précision, traçabilité
et certification.
Un matériau
naturel garanti.**

Le matériau Clayver

Les cuves à vin Clayver sont fabriquées à partir d'un **grès cérame naturel** spécial, homogène et compact. Ce matériau est similaire à bien des égards au granit naturel: il est **imperméable** aux liquides et ne nécessite donc aucune mesure pour **empêcher l'évaporation**.

La structure microporeuse intrinsèque du matériau céramique permet un échange de gaz avec l'extérieur du récipient, mais seulement en quantités limitées et sur des échelles de temps très longues. Le récipient est donc également adapté à de **longues périodes d'élevage et de vieillissement**.

Les valeurs ajoutées de Clayver

- L'utilisation d'un **excellent matériau**;
- Un système de production fiable qui garantit la **qualité de reproduction** du processus de moulage;
- La **traçabilité** nous prélevons un échantillon de chaque Clayver que nous stockons;
- **Des analyses périodiques** en laboratoire;
- Des machines construites par l'entreprise elle-même, qui garantissent, grâce à la **technique et aux compétences manuelles**, des finitions spécifiques et sur-mesure, et un contrôle qualité du produit.

Clayver est un choix "intelligent". Il se distingue par l'utilisation d'un excellent matériau et d'un système de production qui garantit la qualité de reproduction du processus de moulage.

UN GRAND VIN À L'INTÉRIEUR UN GRAND GRÈS NATUREL: UN BREVET CLAYVER



Pourquoi le grès?

Le grès cérame est un matériau homogène.

Outre une résistance élevée à la compression, il présente une bonne résistance à la traction et à la flexion, compte tenu de sa nature semblable à la pierre, et une dureté élevée •

Caractéristiques du matériau: le grès cérame naturel

Masse volumique
2,3 [g/cm³]

Dureté
7 [Mohs]

Résistance à la compression
100÷200 [N/mm²]

Résistance à la flexion
15÷40 [N/mm²]

Module d'élasticité
50.000 [MPa]

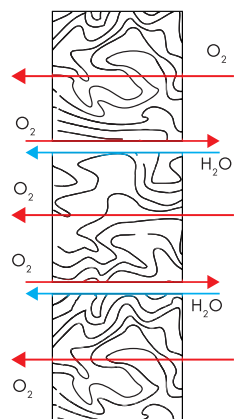
Résistance à la traction
10÷20 [N/mm²]

Coefficient d'expansion thermique
 $5 \cdot 10^{-6}$ [K⁻¹]

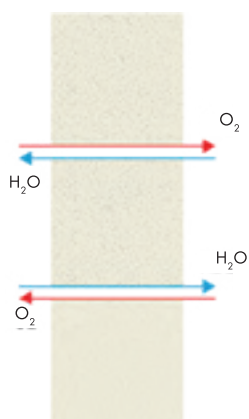
Conductivité thermique
1,2 [W/(m · k)]



Bois

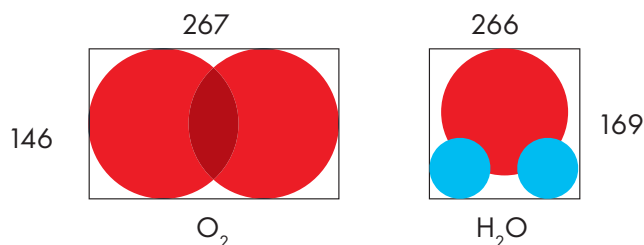


Grès de Clayver



Données techniques spécifiques du grès Clayver

- Distance des oxygènes dans O_2 121 pm
- Distance oxygène-hydrogène dans la molécule d'eau 95.84 pm
- Distance des hydrogènes dans la molécule d'eau 152.50 pm



Focus sur la porosité du grès de Clayver en relation avec une molécule fluide.

- Rayon covalent de l'oxygène 73 pm
- Rayon covalent de l'hydrogène 37 pm
- Angle de liaison dans 104.45°

- Porosité ouverte 5%
- Densité de masse 2.34 g/cm^3
- Diamètre moyen des pores $0.04 \mu\text{m}$
- Constrictivité 0.76
- Perméabilité $4.6 \cdot 10^{-18} \text{ m}^2$
- Conductivité hydraulique $2.50 \cdot 10^{-11} \text{ m/s}$
- Absorption d'eau 2.1%
- Perte hydraulique (initiale) 0.0035 l/h
- Flux d' O_2
type standard 5mg/litre/an
type O+ 13mg/litre/an



Comparaisons avec d'autres matériaux

Différences avec l'acier

- Grâce à la composition du matériau et à l'épaisseur de la paroi, qui est supérieure à 2,5 cm, Clayver assure une meilleure isolation thermique ;
- Conductivité électrique nulle, évitant ainsi d'éventuels problèmes de réduction du vin ;
- Une petite porosité résiduelle qui permet un modeste échange gazeux avec l'extérieur.

Différences avec le bois

- Le matériau Clayver ne libère pas de substances dans le vin ;
- La porosité de Clayver est équivalente à celle du bois, mais l'échange gazeux est généralement inférieur à celui du bois, en raison de la matrice organique différente du bois.

Différences avec le béton

Clayver est comparable au béton en termes d'imperméabilité et d'isolation thermique. Cependant, Clayver subit un traitement à haute température qui le rend plus stable que le ciment, qui durcit à froid. Les cuves Clayver acquièrent ainsi une très grande résistance chimique aux acides et aux bases forts, ce que n'a pas le ciment.

Différences avec la terre cuite et les terres colorées

Le grès naturel Clayver est une céramique spéciale avec une couleur authentique, cuite à haute température.

- Du point de vue de la composition, la terre cuite, contrairement à Clayver, est constituée d'un seul type d'argile.

- D'un point de vue fonctionnel, par rapport à Clayver, la terre cuite présente une porosité beaucoup plus élevée et souvent excessive. Pour être utilisée, elle doit être imperméabilisée afin de pouvoir contenir les liquides.
- Du point de vue chimique, la terre cuite et la terre colorée contiennent toujours beaucoup de fer et parfois (ce qui doit toujours être vérifié pour ne pas enfreindre les réglementations alimentaires) des métaux lourds.

Entretien: comment nettoyer Clayver

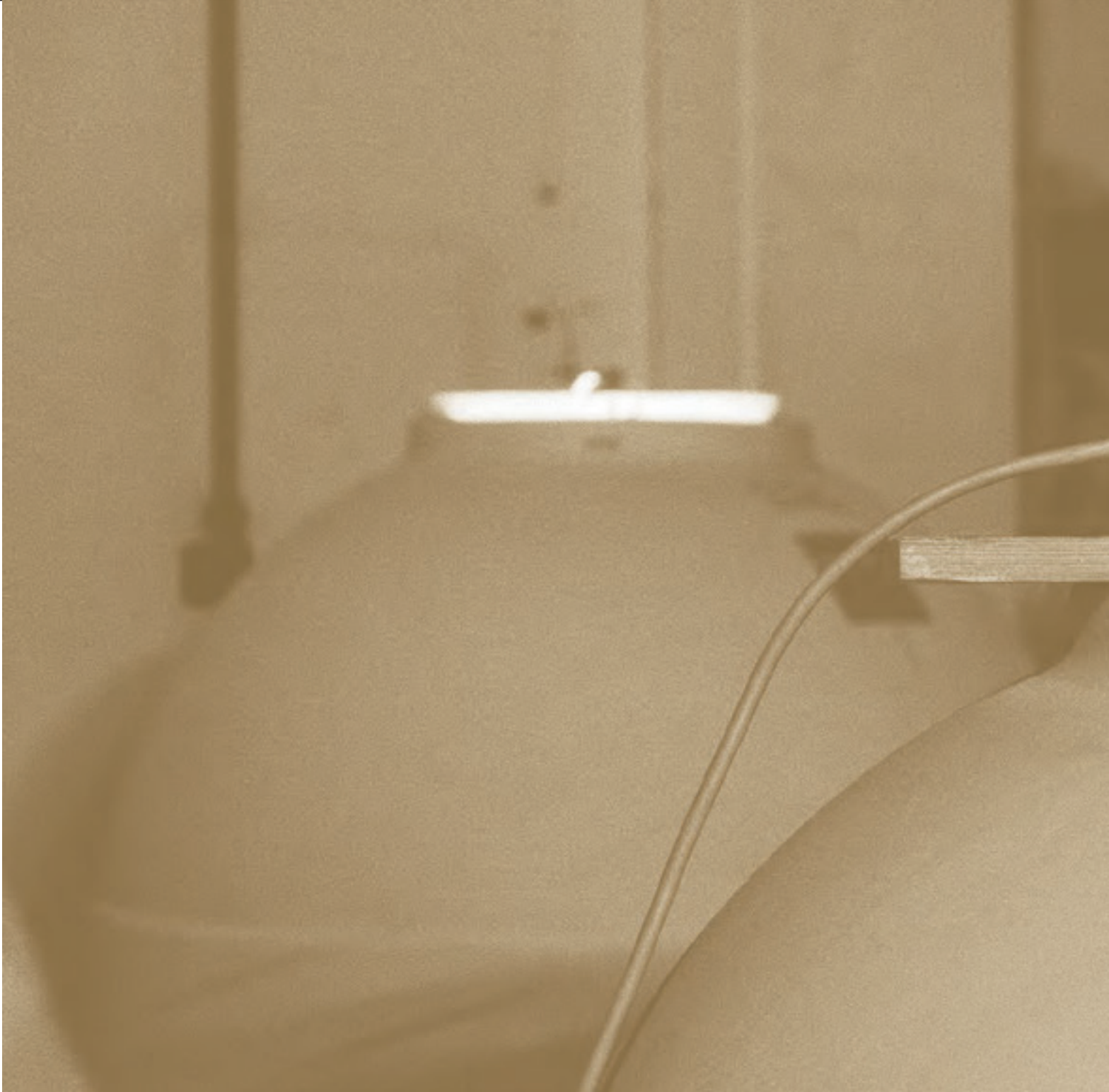
Très simplement, avec de l'eau, sous pression si nécessaire. Vous pouvez utiliser en toute sécurité des solutions acides ou basiques dans des concentrations raisonnables. Par exemple, dans le cas des acides, il faut éviter l'acide fluorhydrique, et dans le cas des bases fortes comme la soude caustique, il ne faut pas dépasser les 100°C.

Il est également possible d'utiliser de la vapeur, avec la précaution de laisser ensuite le récipient refroidir naturellement, sans refroidissement forcé.

Nos garanties alimentaires

Les céramiques sont soumises à des réglementations concernant leur utilisation avec des denrées alimentaires et doivent respecter des limites précises concernant la libération de cadmium et de plomb dans un environnement acide.

Clayver ne contient aucune de ces substances. De même, en ce qui concerne tous les autres éléments présents dans sa composition naturelle, Clayver a réussi tous les tests de libération dans des solutions acides dont le pH est inférieur à 2,5 •



Cuves en céramique

La tradition rencontre l'innovation







Les cuves en céramique prennent vie grâce à un processus qui, à partir de la matière première, passe par les étapes de **façonnage, finition, frittage, rectification, test d'étanchéité et conditionnement.**

Chaque étape, suivie avec le plus grand soin et la plus grande précision, fait partie d'un processus scientifique qui garantit un résultat mesurable et performant •

**La fascination
de la technique,
la fiabilité du
résultat final.**

Là où la terre s'arrête
Le Grès commence





photo prise au domaine viticole Farina Wines

photo prise au domaine Pierre Nageon, Bourgogne



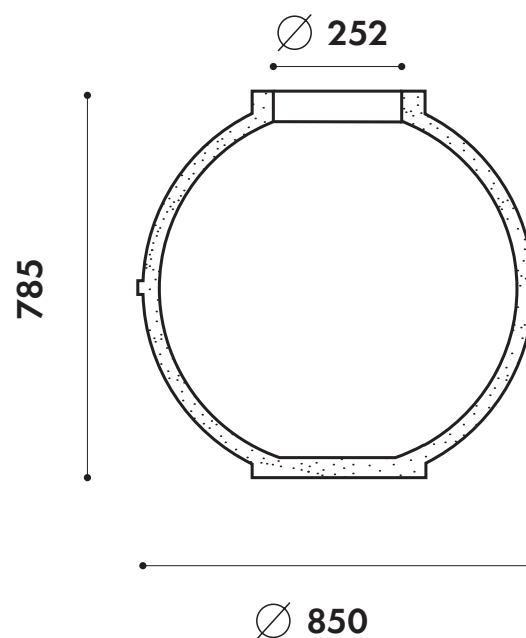
Un chai tout en Clayver?
Nous pouvons le faire!

LUNA

Clayver 250l



Clayver 250l Modèle Luna



Le contenant "Luna" est le plus petit de la gamme Clayver et le plus emblématique. Il constitue un cercle parfait, avec son design minimal et toujours contemporain, pour rendre votre cave à vin futuriste et irrésistible!

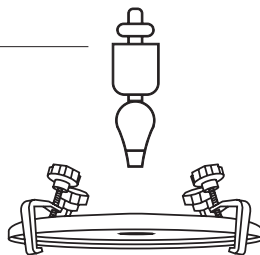
Il est présenté avec différentes configurations dans les pages suivantes •

Poids: 120 kg (vide)

Capacité: 250l

Barboteur en verre

P.53 - cod. CL112



**Couvercle en verre
+ Col et pinces en
acier inoxydable**

P.52 - cod. CL103 e cod. CL104

Réceptif en céramique Luna 250l

P.19 - cod. CL003

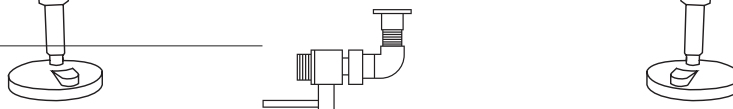


**Support en
acier inoxydable**

P.54 - cod. CL201

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



Barboteur en verre

P.53 - cod. CL112

Dégustateur de vin

P.53 - cod. CL117

**Couvercle en
acier inoxydable**

P.52 - cod. CL116

**Récipient en céramique
Luna 250l**

P.19 - cod. CL003

**Support en acier
inoxydable**

P.54 - cod. CL201

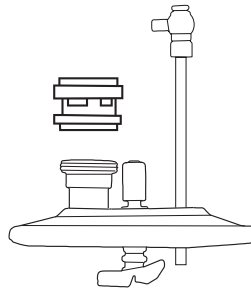
Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



Vanne à double flux

P.53 - cod. CL118



Dégustateur de vin

P.53 - cod. CL117

**Couvercle en
acier inoxydable**

P.52 - cod. CL116

**Récipient en céramique
Luna 250l**

P.19 - cod. CL003

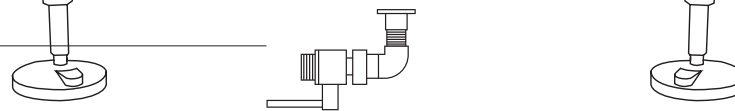


**Support en
acier inoxydable**

P.54 - cod. CL201

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



CONFIGURATIONS DU CONTENANT EN CÉRAMIQUE MODÈLE CLAYVER LUNA 250L



Luna 01

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en verre cod. CL103
- Col et pinces en acier inoxydable
cod. CL104
- Bonde en silicone



Luna 02

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en verre cod. CL103
- Col et pinces en acier inoxydable
cod. CL104
- Barboteur en verre cod. CL112

«Luna» est le plus petit de la ligne Clayver, également le plus emblématique. C'est un cercle parfait, avec un design minimaliste et contemporain donnant à votre chai un look futuriste et une atmosphère irrésistible. Dans ce récipient, les mouvements de convection du vin sont naturellement favorisés. Il est très pratique, facile à nettoyer, peut être déplacé avec un chariot élévateur à fourche ou un simple transpalette, grâce au support en acier inoxydable. Il est possible d'avoir le couvercle en acier inoxydable ou en verre.



Luna 03

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en verre cod. CL103
- Col et pinces en acier inoxydable pour
Couvercle en verre cod. CL104
- Bonde en silicone
- Support en acier inoxydable cod. CL201
- Vanne Macon 40 cod. CL105



Luna 04

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en verre cod. CL103
- Col et pinces en acier inoxydable per
Couvercle en verre cod. CL104
- Barboteur en verre cod. CL112
- Support en acier inoxydable cod. CL201
- Vanne Macon 40 cod. CL105



Luna 05

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en acier inoxydable
cod. CL116
- Bonde en silicone

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Luna 06

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en acier inoxydable
cod. CL116
- Vanne à double flux cod. CL118

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Luna 07

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en acier inoxydable
cod. CL116
- Barboteur en verre cod. CL112

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Luna 08

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL116
- Bonde en silicone
- Support en acier inoxydable cod. CL201
- Vanne Macon 40 cod. CL105

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Luna 09

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL116
- Bonde en silicone
- Support en acier inoxydable cod. CL201
- Vanne à double flux cod. CL118
- Vanne Macon 40 cod. CL105

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Luna 10

- Récipient en céramique 250l
cod. CL003
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL116
- Bonde en silicone
- Support en acier inoxydable cod. CL201
- Barboteur en verre cod. CL112
- Vanne Macon 40 cod. CL105

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



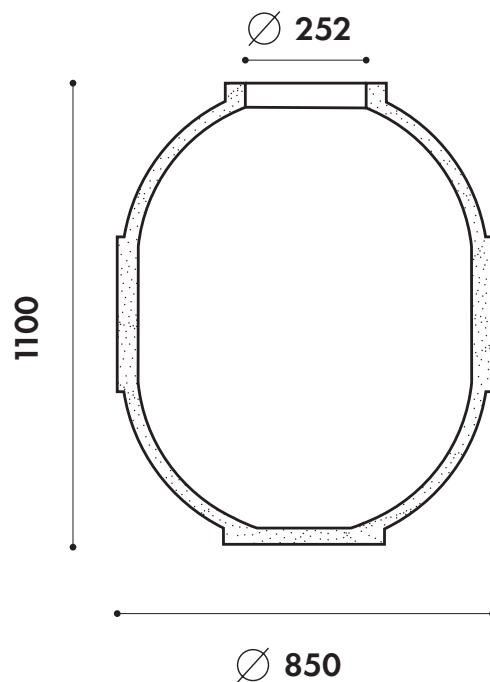
CLAYVER
INNOVANT PAR TRADITION

GALATEA

Clayver 400l



Clayver 400l Modèle Galatea



Galatea a une forme allongée, féminine et élégante. Sa forme "ovoïde" permet d'augmenter le volume du récipient tout en conservant la même capacité à exploiter les mouvements de convection.

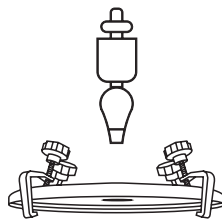
Cette forme est également bénéfique pour maintenir un chapeau compact et homogène lors de la fermentation sur les peaux.

Le support en acier inoxydable est palettisable et facile à mettre à niveau •

Poids: 175 kg (vide)
Capacité: 400l

Barboteur en verre

P.53 - cod. CL112



**Couvercle en verre
+ Col et pinces en
acier inoxydable**

P.52 - cod. CL103 + cod. CL104

**Réceptif en céramique
Galatea 400l**

P.27 - cod. CL005

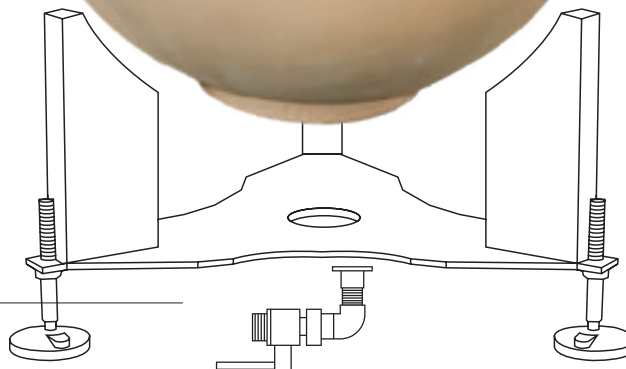


**Support en
acier inoxydable**

P.54 - cod. CL201

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



Barboteur en verre

P.53 - Cod. CL112

**Couvercle en
acier inoxydable**

P. 52 - cod. CL116

Dégustateur de vin

P.53 - cod. CL117

**Support en
acier inoxydable**

P.54 - cod. CL201

**Réceptacle en céramique
Galatea 400l**

P.27 - cod. CL005

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



Vanne à double flux

P.53 - cod. CL118

**Couvercle en
acier inoxydable**

P. 52 - cod. CL116

Dégustateur de vin

P.53 - cod. CL117

**Support en acier
inoxydable**

P.54 - cod. CL201

**Réceptacle en céramique
Galatea 400l**

P.27 - cod. CL005

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



CONFIGURATIONS

RÉCIPIENT EN CÉRAMIQUE

MODÈLE CLAYVER GALATEA 400l

«Galatea» a une forme allongée, élégante et féminine. Sa forme en oeuf permet d'augmenter le volume de la cuve tout en profitant des

mouvements de convection du vin grâce à ses extrémités sphériques.



Galatea 01

- Réipient en céramique 400l
cod. CL005
- Couvercle en verre cod. CL103
- Col et pinces en acier inoxydable
cod. CL104
- Bonde en silicone



Galatea 02

- Réipient en céramique 400l
cod. CL005
- Couvercle en verre cod. CL103
- Col et pinces en acier inoxydable
cod. CL104
- Bonde en silicone
- Support en acier inoxydable
cod. CL201
- Vanne Macon 40 cod. CL105



Galatea 03

- Réipient en céramique 400l
cod. CL005
- Couvercle en verre cod. CL103
- Col et pinces en acier inoxydable par
couvercle en verre cod. CL104
- Barboteur en verre cod. CL112
- Support en acier inoxydable
cod. CL201
- Vanne Macon 40 cod. CL105



Galatea 04

- Réipient en céramique 400l
cod. CL005
- Couvercle en acier inoxydable
cod. CL116
- Bonde en silicone

opt. Dégustateur de vin cod. CL117

Cette forme est également bénéfique pour maintenir un chapeau compact et homogène lors de la fermentation sur les peaux.

Le support en acier inoxydable permet l'utilisation d'un transpalette et il est facile à mettre à niveau.



Galatea 05

- Récipient en céramique 400l cod. CL005
- Couvreclle en acier inoxydable cod. CL116
- Bonde en silicone
- Support en acier inoxydable cod. CL201
- Vanne Macon 40 cod. CL105

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Galatea 06

- Récipient en céramique 400l cod. CL005
- Couvreclle en acier inoxydable cod. CL116
- Support en acier inoxydable cod. CL201
- Barboteur en verre cod. CL112
- Vanne Macon 40 cod. CL105

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Galatea 07

- Récipient en céramique 400l cod. CL005
- Couvreclle en acier inoxydable cod. CL116
- Support en acier inoxydable cod. CL201
- Vanne à double flux cod. CL118
- Vanne Macon 40 cod. CL105

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Galatea 08

- Récipient en céramique 400l cod. CL005
- Couvreclle en acier inoxydable cod. CL115
- Support en acier galvanisé cod. CL209
- Vanne Macon 40
- Porte inférieure cod. CL124
- Bonde en silicone

opt. Dégustateur de vin cod. CL117

A grayscale photograph showing a cylindrical, textured object, possibly a sample of a material, resting on a circular platform. The background is blurred, showing what appears to be a document or a screen with some text and diagrams. The overall tone is professional and scientific.

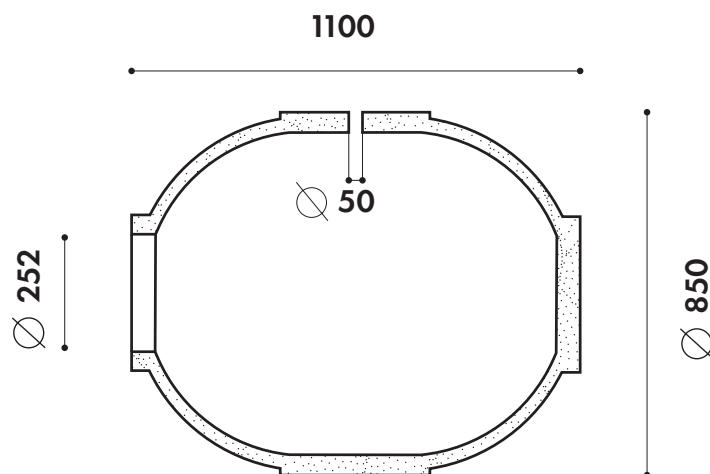
NOUS CONNAISSONS TRÈS BIEN NOTRE PRODUIT

ORIZZONTE

Clayver 400l



Clayver 400l Modèle Orizzonte



Un "horizon" de grès cérame.
Clayver, cuve en céramique, permet de produire du vin de la plus haute qualité. La position horizontale du 400l, avec sa bonde supérieure, permet de le placer sur des supports simples ou multiples semblables à ceux couramment utilisés pour les barriques en bois. Cela nous permet de construire une cave à vin parfaite dans laquelle innovation et tradition coexistent •

Poids: 175 kg (vide)
Capacité: 400l

Barboteur en verre

P.53 - cod. CL112



**Réceptacle en céramique
Orrizonte 400l**

P.35 - cod. CL007

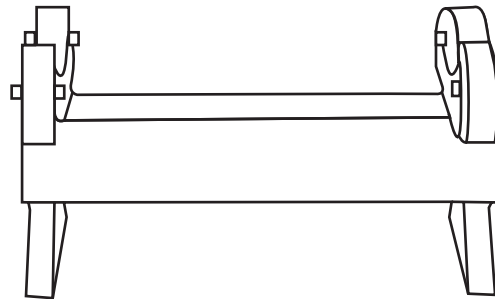
**Couvercle en acier
inoxydable complet
pour cuve horizontale**

P.52 - CL114



**Support Oxoline
Monobloc à 8 galets**

P.54 - cod. CL108



CONFIGURATIONS
DU CONTENANT EN CÉRAMIQUE
MODÈLE CLAYVER ORIZZONTE 400I

La gamme de cuves horizontales Clayver nous permet d'obtenir un vin de la plus haute qualité. Grâce à sa

position horizontale, la géométrie de la cuve facilite son positionnement sur des supports universels qui sont couramment utilisés



Orizzonte 01

- Récipient horizontal en céramique 400l
cod. CL007
- Bonde en silicone
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL114

opt. Bonde expansible

opt. Dégustateur



Orizzonte 02

- Récipient horizontal en céramique 400l
cod. CL007
- Bonde en silicone
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL114
- Support Oxoline Monobloc à 8 galets
cod. CL108

opt. Bonde expansible

opt. Dégustateur

pour d'autres types de
barriques comme celles
en bois.
Le Clayver 400l a en
plus un trou de bonde.

Il peut être placé sur
des supports simples ou
multiples comme cela se
fait habituellement pour
les barriques.



Orizzonte 03

- **Horizontal Récipient en céramique 400l**

cod. CL007

- Barboteur en verre *cod. CL112*
- Couvercle en acier inoxydable *cod. CL114*
- Support Oxoline Monobloc à 8 galets *cod. CL108*

opt. Bonde expansible

opt. Dégustateur



ORIZZONTE TRIO

Systeme TRIO

L'avantage d'un système modulaire

Le système TRIO permet de superposer les Clayver horizontaux de 400l, pour un total de 1200l, optimisant ainsi l'espace et la praticité des opérations.

Le remplissage, la vidange et le lavage par la porte frontale en acier inoxydable sont facilités. Le support permet les opérations de bâtonnage et de rotomacération •

- Optimisation de l'espace
- Remplissage, bâtonnage, vidange, lavage sur place
- Porte frontale pour l'accessibilité interne
- Dégustation de vin
- Manutention de modules avec transpalette





Oxoline horizontal TRIO

- **Trois cuves de 400l en céramique**

cod. CL007

- **Couvercle en acier inoxydable cod. CL114**

- **Support TRIO Oxoline cod. CL110**

opt. Bonde expansible

opt. Barboteur en verre cod. CL112

Le système TRIO permet l'empilage de trois Clayver 400L horizontaux, pour un total de 1200L, avec une optimisation conséquente de l'espace et une grande praticité. Le remplissage, la vidange et le nettoyage sont tous facilités par la porte avant en acier inoxydable.

Le support fait sur-mesure permet le **bâtonnage** et la **roto-maceration** •

A person is shown painting a globe with a brush. The globe is resting on a white surface. The person's hands are visible, one holding a small jar of paint and the other holding the brush. The scene is lit with a greenish light, creating a monochromatic effect. The text "CLAYVER, PERSONNALISATION ET TECHNIQUE" is overlaid on the image.

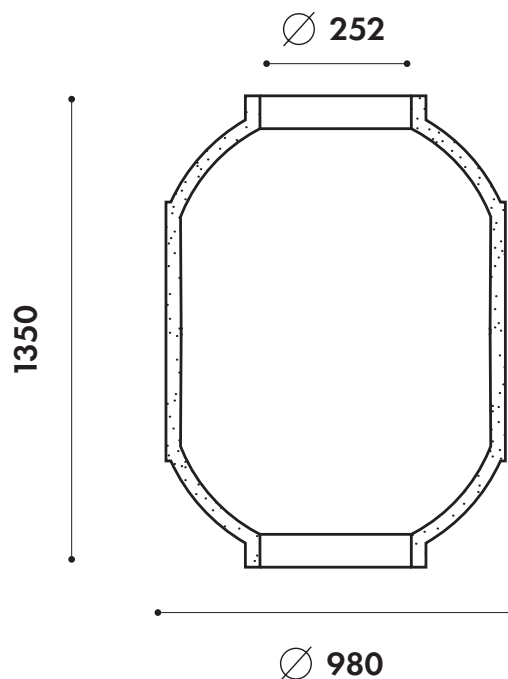
CLAYVER, PERSONNALISATION ET TECHNIQUE

POLIFEMO

Clayver 650l



Clayver 650l Modèle Polifemo



"Polifemo" est imposant et volumineux. Il permet une bonne contenance tout en conservant la caractéristique du produit monolithique en grès Clayver, avec les parties inférieure et supérieure bombées afin de ne pas entraver les mouvements de convection. Le couvercle supérieur est en acier inoxydable et est équipé d'un robinet dégustateur et d'une vanne à double flux. La porte inférieure en acier inoxydable est amovible et comprend une vanne de vidange en Macon 40.

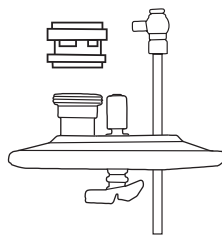
Cette solution permet de vider complètement le fond du Clayver, ce qui facilite l'élimination des peaux, le nettoyage et l'assainissement.

Cette configuration comprend un support avec trois appuis et un espace en dessous pour l'insertion du bac de récupération.

Poids: 260 kg (vide)
Capacité: 650l

Vanne à double flux

P.53 - cod. CL118



Dégustateur de vin

P.53 - cod. CL117

**Couvercle en
acier inoxydable**

P. 52 - cod. CL115



**Récipient en
céramique
Polifemo 650l**

P.45 - cod. CL008

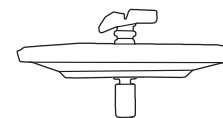
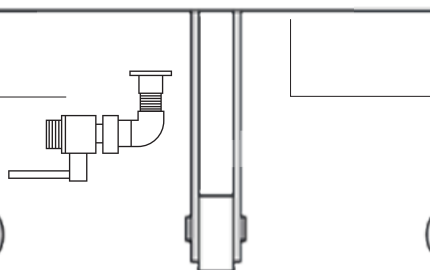
**Support en
acier inoxydable**

**Porte inférieure en
acier inoxydable**

P. 52 - cod. CL116

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



CONFIGURATIONS

RÉCIPIENT EN CÉRAMIQUE

MODÈLE CLAYVER POLIFEMO 650I

«Polifemo» est spacieux et inspirant. Il permet une bonne contenance tout en conservant les caractéristiques de la cuve Clayver en grès, avec la partie supérieure et inférieure bombées

pour ne pas gêner les mouvements de convection. La fermeture supérieure est en acier inoxydable et dispose d'un robinet de dégustation et d'une vanne à double flux.



Polifemo 01

- Récepteur en céramique 650I cod. CL008
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL115
- Support en acier inoxydable et support en acier thermolaqué*
- Porte inférieure en acier inoxydable
- Vanne Macon 40
- Bonde en silicone
- Vanne à double flux cod. CL118

Polifemo 02

- Récepteur en céramique 650I cod. CL008
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL115
- Dégustateur de vin cod. CL117
- Barboteur en verre cod. CL112
- Support en acier inoxydable et support en acier thermolaqué*
- Porte inférieure en acier inoxydable
- Vanne Macon 40
- Bonde en silicone

* toutes les "Polifemo" peuvent avoir un support en acier inoxydable ou un support en acier thermolaqué

La porte inférieure en acier inoxydable est également amovible et comprend une vanne de soutirage total. Cette solution permet de vider complètement le fond du Clayver, ce qui facilite l'élimination des peaux, le nettoyage et la désinfection

Cette configuration est livrée avec un support à trois pieds, avec suffisamment d'espace en-dessous pour l'insertion d'un bac collecteur.



Polifemo 03

- Récipient en céramique 650l *cod. CL011*
- Couvercle en acier inoxydable *cod. CL114*
- Bonde en silicone

opt. Bonde expansible



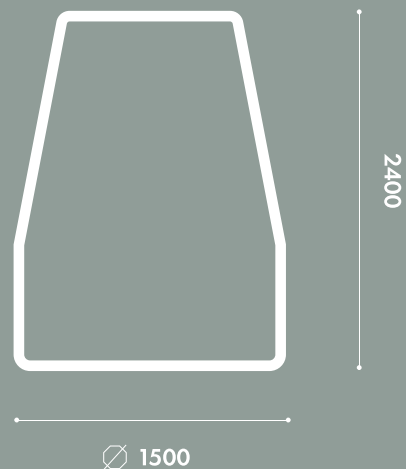
LA PRÉCISION N'EST PAS UN DÉTAIL

OCEANO

Clayver 2300l



- Récipient en céramique 2300l
cod. CL009
- Couvercle supérieur diamètre 600 mm
- Vanne supérieure à double flux
- Porte latérale en acier inoxydable
400x300 mm
- Deux vannes en Macon 40



Un océan de vin : l'option la plus volumineuse du portfolio Clayver. La combinaison du grès, de l'acier inoxydable et du béton, avec les avantages des composants en acier inoxydable (couvercle et fond) avec l'ajout d'accessoires standard donne vie à un produit de haute qualité. Les avantages de la cuve sont nombreux: microporosité contrôlée, absence de transfert, lavage simplifié et isolation thermique. Le béton n'est pas en contact avec le vin mais donne à la fois masse, isolation thermique et structure pour les grands volumes •

ACCESSOIRES POUR CLAYVER COUVERCLES

Les accessoires pour
Clayver sont disponibles
à l'achat séparément.

Les systèmes de couvercle
complet incluent, couvercle,
joint torique et pinces •



- Col et pinces en acier inoxydable pour couvercle en verre *cod. CL104*



- Couvercle en verre *cod. CL103*
- Joint torique pour couvercle en verre



- Couvercle en acier inoxydable complet pour Clayver horizontal *cod. CL114*



- Couvercle en acier inoxydable pour Clayver Vertical avec dégustateur *cod. CL115*



- Couvercle en acier inoxydable pour Clayver Vertical *cod. CL116*

ACCESSOIRES POUR CLAYVER

BOUCHONS, VANNES ET BARBOTEURS



• Dégustateur de vin
cod. CL117



• Bonde expansible
avec bouton



• Vanne à double flux
cod. CL118



• Barboteur en verre
cod. CL112

• Grand Barboteur en verre
cod. CL119



• Vanne Macon 40
de soutirage total
cod. CL105



• Dégustateur de
vin Horizontal
cod. CL109

ACCESSOIRES POUR CLAYVER LES SUPPORTS

Les supports Clayver varient en fonction de la capacité des fûts en céramique.

Ils peuvent être achetés séparément ou configurés en fonction des différents types de contenants en céramique ●



- **Support en acier inoxydable**
cod. CL201 pour Clayver 250l and 400l



- **Monobloc Oxoline**
pour Clayver 400l horizontal

ACCESSOIRES POUR CLAYVER **SUPPORTS POUR CLAYVER TRIO**

Un support conçu et réalisé par Oxoline en exclusivité pour les cuves Clayver. Ils peuvent être configurés

avec le 400l et insérés dans le chai dans un système fonctionnel et innovant ●



• **TRIO Oxoline support**
cod. CL110

LISTE DES PRODUITS CLAYVER

pp. 19-25	Clayver LUNA 250l (cod. CL003)	
pp. 27-33	Clayver GALATEA 400l (cod. CL005)	
pp. 35-39	Clayver ORIZZONTE 400l (cod. CL007)	
pp. 40-43	Clayver TRIO (cod. CL006)	
p. 55	TRIO Support pour Oxoline (cod. CL110)	
p. 54	Support en acier inoxydable (cod. CL201)	
p. 54	Monobloc Oxoline (CL108)	
p. 53	Vanne Macon 40 (cod. CL105)	
p. 52	Col et pinces en acier inoxydable (cod. CL104)	
p. 52	Couvercle en verre (cod. CL103)	
p. 52	Couvercle en acier inoxydable pour Clayver Horizontal (cod. CL114)	
p. 52	Couvercle en acier inoxydable pour Clayver Vertical (cod. CL115)	
p. 52	Couvercle en acier inoxydable for Vertical Clayver (cod. CL116)	
p. 53	Dégustateur de vin Horizontal (cod. CL109)	
p. 53	Dégustateur de vin Vertical (cod. CL117)	
p. 53	Vanne à double flux (cod. CL118)	
p. 44	Logo personnalisé (*)	(*) Le logo doit être fourni en format pdf ou jpeg avec une résolution adéquate et une taille réelle. Clayver est en tout cas libre de vérifier et de ne pas accepter un dessin difficile à réaliser.
	Option de couleur	
	Barboteur en verre (cod. CL112)	
	Large Barboteur en verre (cod. CL119)	
	Packaging	
	Packaging pour TRIO	
	Transport pour 250l	
	Transport pour 400l	
	Transport vers les îles	
	Transport pour TRIO	
	Transport pour TRIO vers RC, Sicilia e Sardegna	

pp. 45-49

Clayver POLIFEMO 650I (cod. CL008 e cod. CL011)

Transport

Packaging

Option de couleur

Transport Europe

p. 51

Clayver OCEANO 2300I Vat (cod. CLO09)

Transport

Transport Europe

www.clayver.it

**Via alla Costa 14
Vado Ligure (SV)
Unità produttiva civico 14-16**

téléphone: +39 019 2162135

email: info@clayver.it





WWW.CLAYVER.IT