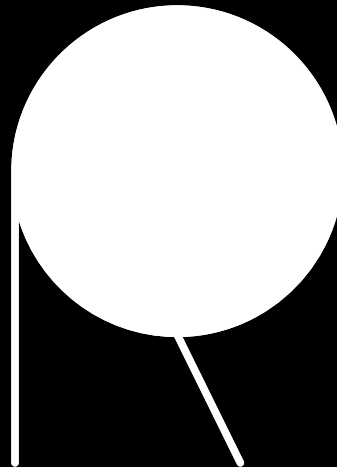
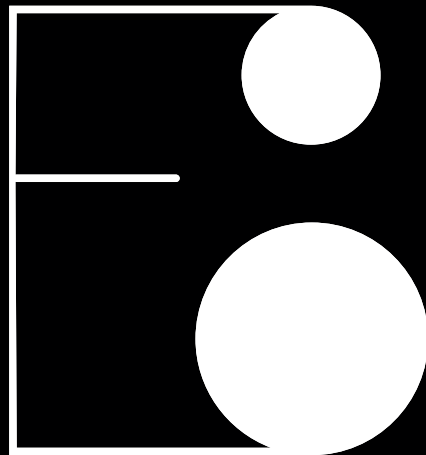
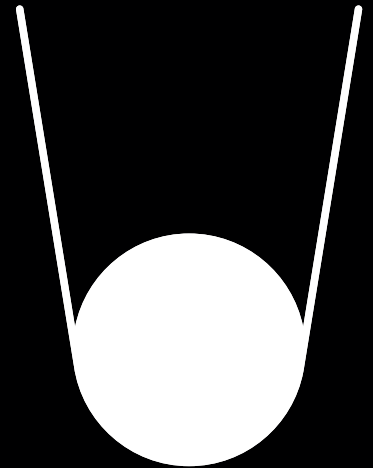
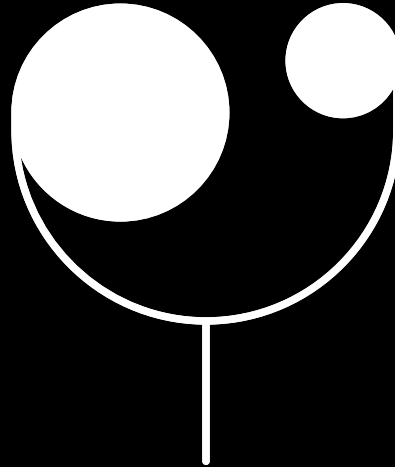


CLAYVER
CUVES EN CÉRAMIQUE

made in Italy



INNOVANT
PAR TRADITION

CATALOGUE 2024

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

imprimés sur papier **Arena Natural Fedrigoni**

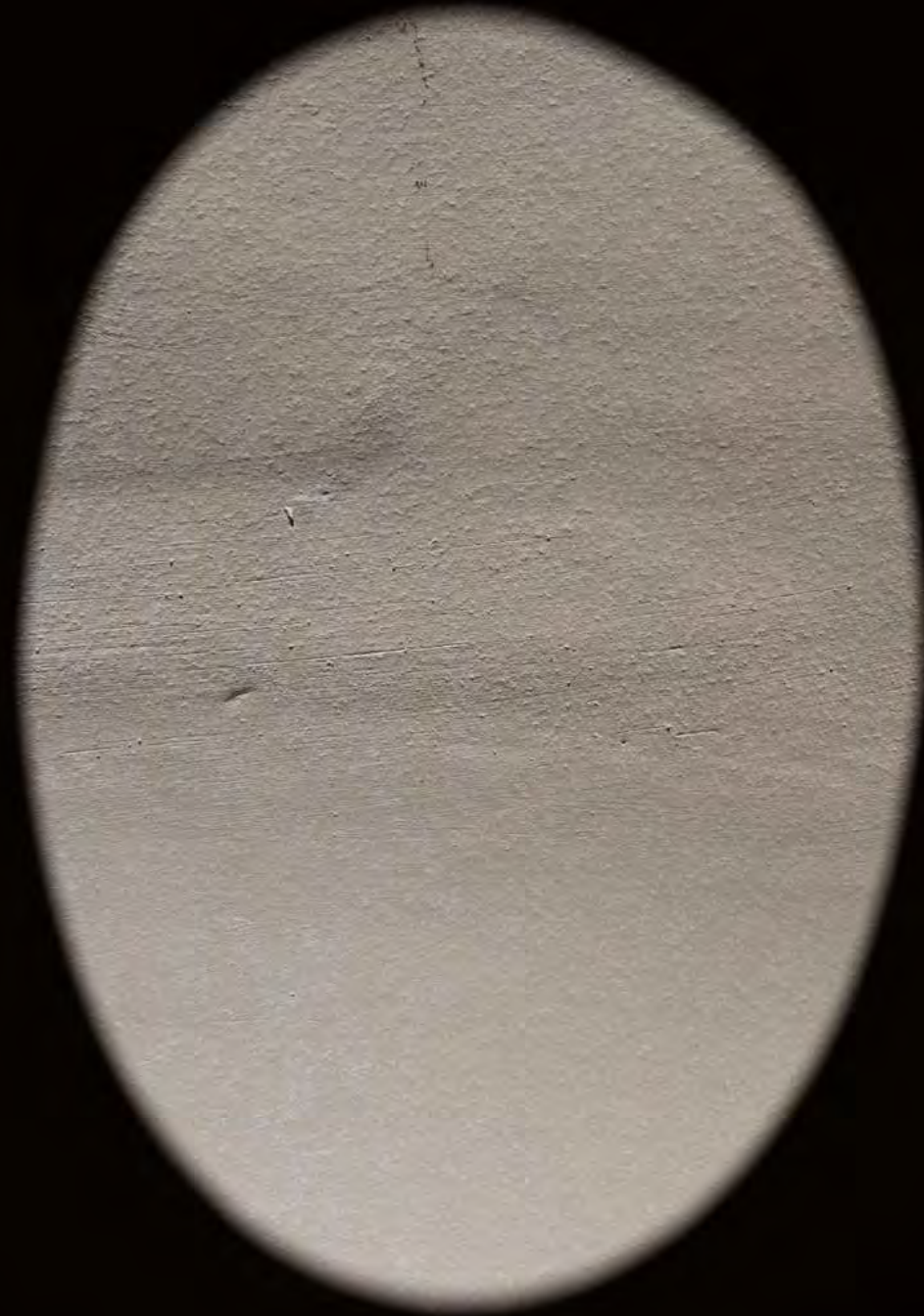
www.fedrigoni.com

Impression

Mai 2024, Grafiche G7 - Savignone (GE)

Tous droits réservés

Index



04	Clayver: innovation, technologie et tradition	38	ORIZZONTE Configurations 400l horizontal
10	Le Matériau Clayver: Pourquoi le grès?	44	TRIO Configurations Système TRIO
14	Comparaison avec d'autres Matériaux	49	POLIFEMO Configurations 650l
18	La famille Clayver Modèles de cuves	54	OCEANO Configurations 2300l
22	LUNA Configurations 100l - 250l - 550l	56	Accessoires
30	GALATEA Configurations 400l - 850l	62	Contacts

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.



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.



CHAMPIONS DE
TRAÇABILITÉ!

Précision,
traçabilité et
certification.
Un Matériau
naturel garanti.



Cuves en *céramique*

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.

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.

Clayver est un choix intelligent!

Caractéristiques du Matériau: le grès cérame naturel

Un grand vin à l'intérieur
Un grand grès naturel,
précis, traçable et certifié:

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.

**Coefficient
d'expansion thermique**
 $5 \cdot 10^{-6}$ [K⁻¹]
Conductivité thermique
1,2 [W/(m · k)]
Dureté 7 [Mohs]

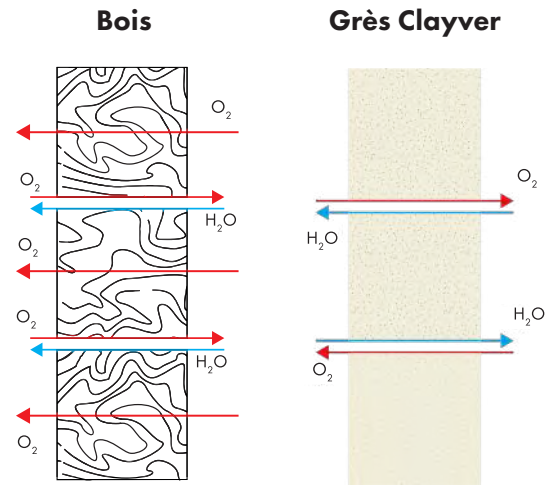
Module d'élasticité
50.000 [MPa]
Masse volumique
2,3 [g/cm³]

**Résistance à
la compression**
100÷200 [N/mm²]
**Résistance à
la flexion**
15÷40 [N/mm²]

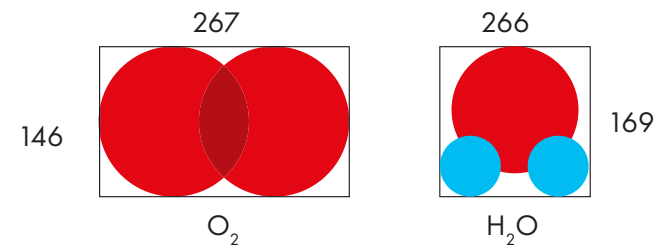
**Résistance à
la traction**
10÷20 [N/mm²]
**Résistance à
la traction**
10÷20 [N/mm²]

Données techniques spécifiques du grès Clayver

- Distance des oxygènes dans O₂ 121 pm
- Distance oxygène-hydrogène dans la molécule d'eau 95.84 pm
- Distance des hydrogènes dans la molécule d'eau 152.50 pm



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



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

- Porosité ouverte 5%
- Densité de masse 2.34 g/cm³
- Diamètre moyen des pores 0.04 µm
- Constrictivité 0.76
- Perméabilité 4.6 · 10⁻¹⁸ m²
- Conductivité hydraulique 2.50 · 10⁻¹¹ m/s
- Absorption d'eau 2.1%
- Perte hydraulique (initiale) 0.0035 l/h
- Flux d'O₂ 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.

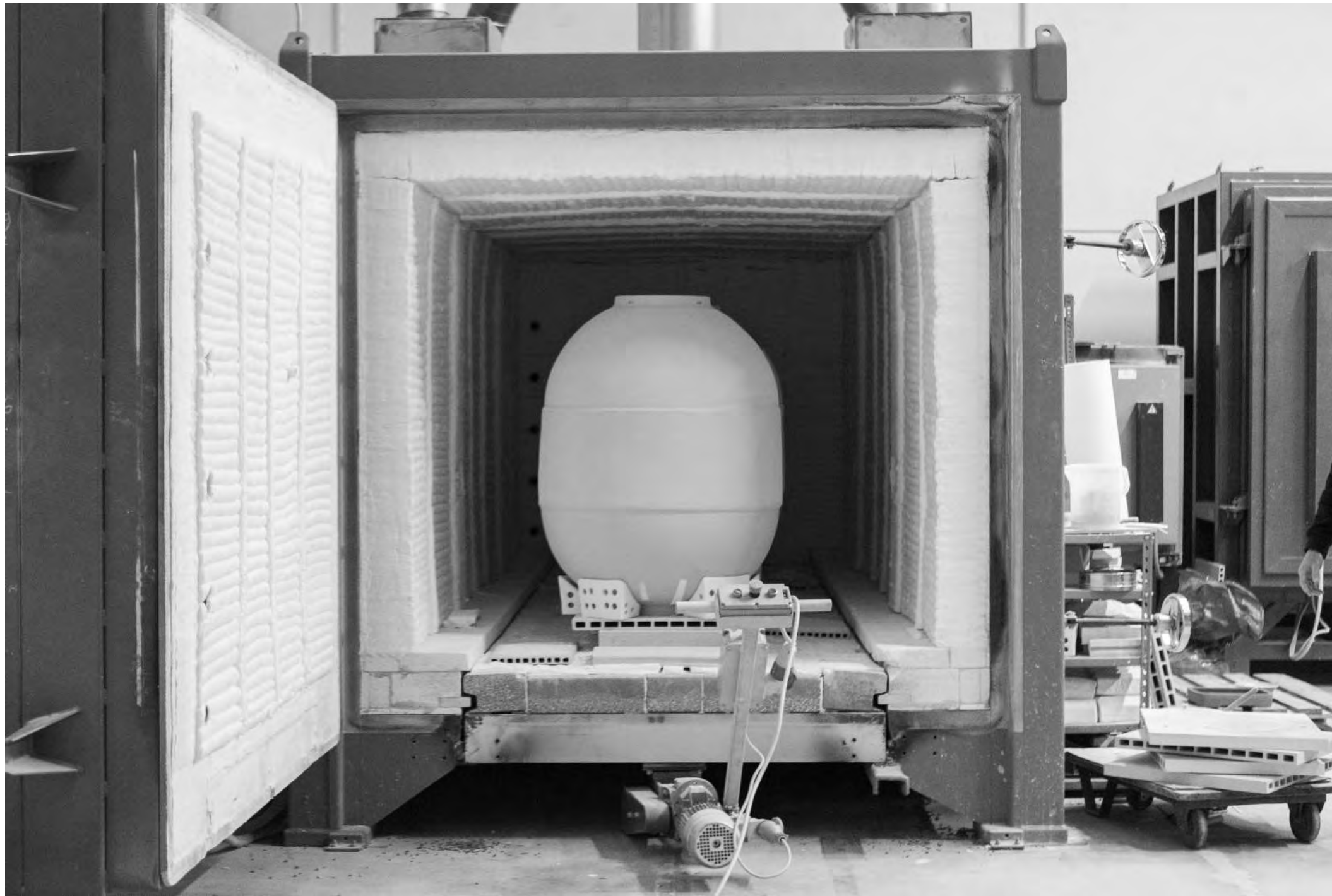
Entretien: comment nettoyer Clayver

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.



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

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 famille Clayver s'agrandit !



Luna 100l



Luna 250l



Luna 550l



Polifemo 650l



Galatea 400l



Galatea 850l

*Là où la
terre s'arrête*
Le Grès
commence

photo prise au domaine viticole Arnoux Lachaux



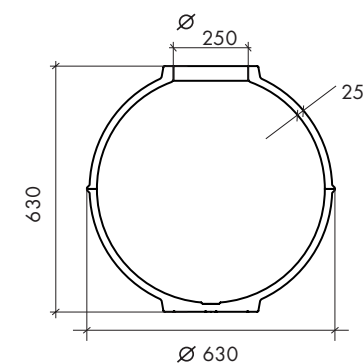
LUNA

Clayver 100l - 250l - 550l

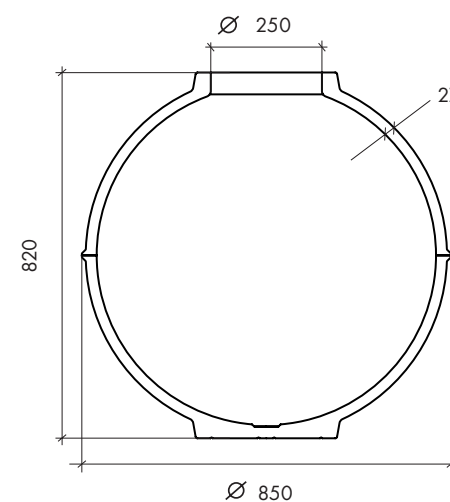


Clayver 100l - 250l - 550l

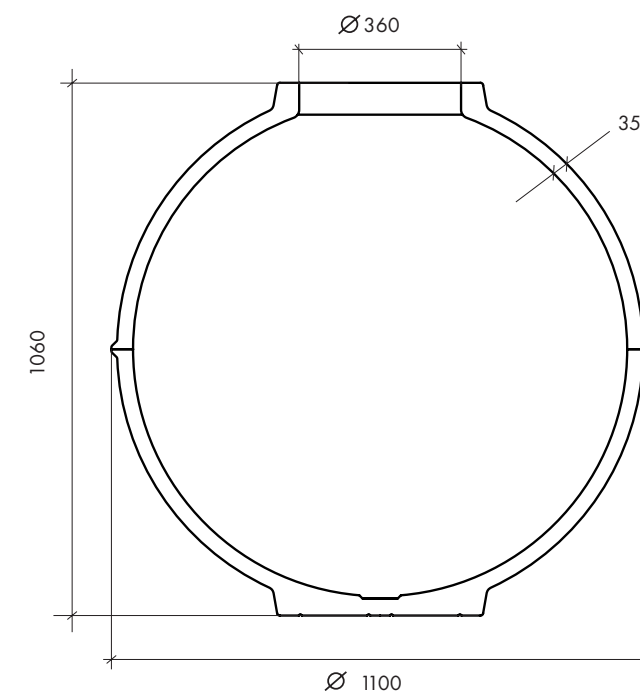
Modèle Luna



matériau
Grès Clayver
capacité
100 litres
poids
70kg
micro-oxygénation
O=5,5mg/l/année
O+=16,5mg/l/année



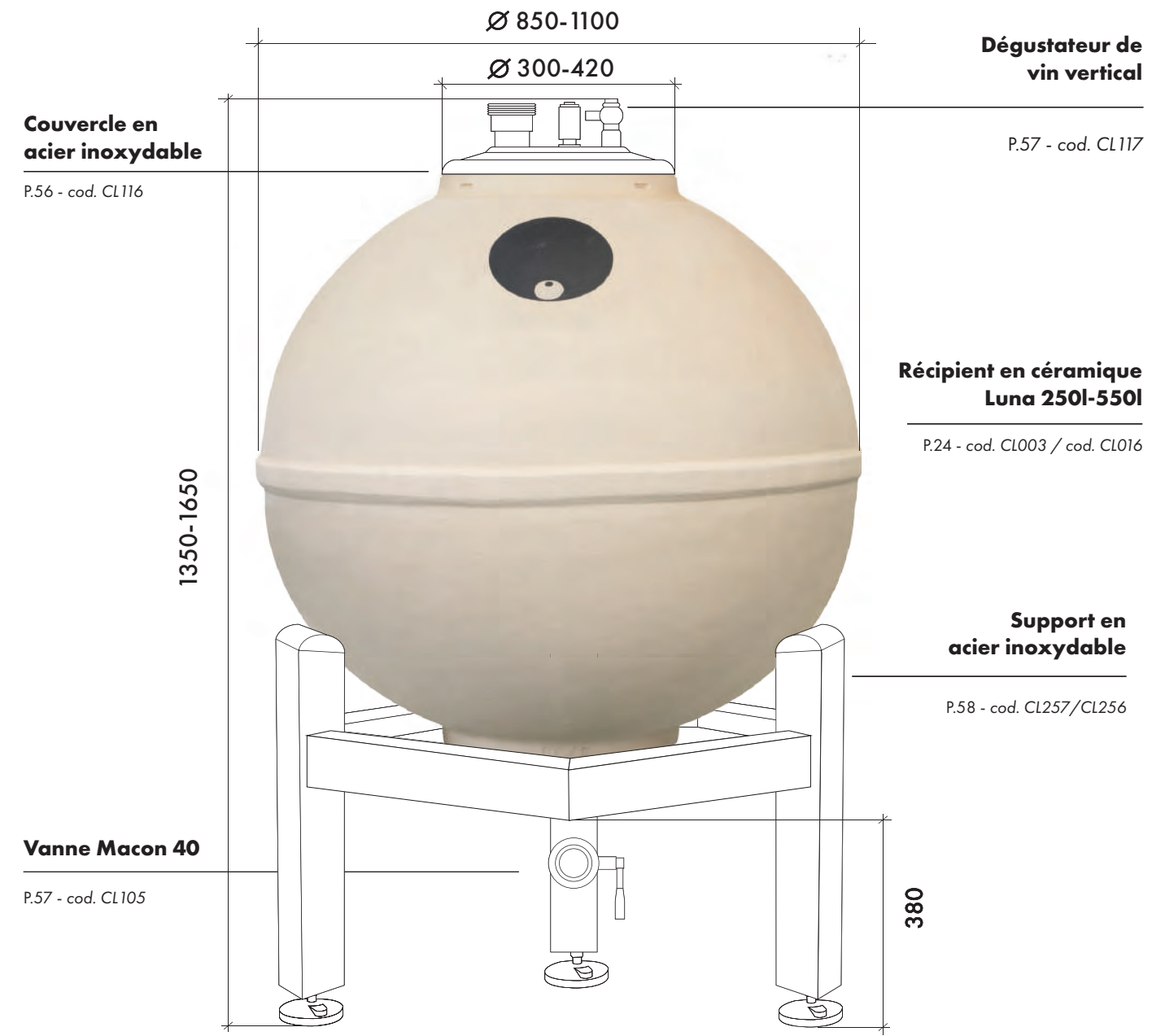
matériau
Grès Clayver
capacité
250 litres
poids
120kg
micro-oxygénation
O=4mg/l/année
O+=12mg/l/année



matériau
Grès Clayver
capacité
550 litres
poids
300kg
micro-oxygénation
O=2,1mg/l/année
O+=6,2mg/l/année

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 •



En photo : le nouveau **Clayver Luna 550l**
avec le support en acier inoxydable 2024

Luna 550l est disponible en 7 configurations
avec couvercle en acier inoxydable.



CONFIGURATIONS DU CONTENANT EN CÉRAMIQUE MODÈLE CLAYVER LUNA 100I-250I-550I

«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, grâce au Support en acier inoxydable 2024. Il est possible d'avoir le couvercle en acier inoxydable ou en verre ●



Luna 01 - 100I/250I

- Récipient en céramique avec fond fermé *cod. CL014 / cod. CL003*
- Couvercle en verre + joint *cod 103 / cod. CL123*
- Col et pinces en acier inoxydable *cod. CL104*
- Bonde en silicone *cod. CL329*



Luna 02 - 250I

- Récipient en céramique avec fond fermé *cod. CL003*
- Couvercle en verre + joint *cod. CL123*
- Col et pinces en acier inoxydable *cod. CL104*
- Barboteur en verre *cod. CL112*



Luna 06 - 250I

- Récipient en céramique avec fond fermé *cod. CL003*
- Couvercle en acier inoxydable type vertical *cod. CL309 / DIN50 cod. CL368*
- Vanne à double flux *cod. CL118*
- Bouchon en inox *cod. CL333*
- opt.** Dégustateur de vin *cod. CL117*



Luna 07 - 250I/550I

- Récipient en céramique avec fond fermé *cod. CL003 / cod. CL016*
- Couvercle en acier inoxydable type vertical *cod. CL309 / DIN50 cod. CL368*
- Barboteur en verre petit *cod. CL112 / grand cod. CL119*
- Bouchon en inox *cod. CL333*
- opt.** Dégustateur de vin *cod. CL117*



Luna 08 - 250I/550I

- Récipient en céramique avec drain *cod. CL003S6 / cod. CL006S6*
- Couvercle en acier inoxydable type vertical *cod. CL116 / DIN50 cod. CL368*
- Bonde en silicone *cod. CL329*
- Bouchon en inox *cod. CL333 (pour 550I)*
- Support en acier inoxydable 2024 *cod. CL257 / cod. CL256*
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F *cod. CL370*
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 *cod. CL371*
- opt.** Dégustateur de vin *cod. CL117*



Luna 03 - 250I

- Récipient en céramique avec drain *cod. CL003S6*
- Couvercle en verre + joint *cod. CL123*
- Col et pinces en acier inoxydable *cod. CL104*
- Bonde en silicone *cod. CL329*
- Support en acier inoxydable 2024 *cod. CL257*
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F *cod. CL370*
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 *cod. CL371*



Luna 04 - 250I

- Récipient en céramique avec drain *cod. CL003S6*
- Couvercle en verre + joint *cod. CL123*
- Col et pinces en acier inoxydable *cod. CL104*
- Barboteur en verre *cod. CL112*
- Support en acier inoxydable 2024 *cod. CL257*
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F *cod. CL370*
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 *cod. CL371*



Luna 05 - 100I/250I/550I

- Récipient en céramique avec fond fermé *cod. CL014 / cod. CL003 / cod. CL016*
- Couvercle en acier inoxydable type vertical *cod. CL309 / cod. CL116 / cod. CL368*
- Bonde en silicone *cod. CL329*
- Bouchon en inox *cod. CL333*
- opt.** Dégustateur de vin *cod. CL117*



Luna 09 - 250I/550I

- Récipient en céramique avec drain *cod. CL003S6 / cod. CL006S6*
- Couvercle en acier inoxydable type vertical *cod. CL309 / DIN50 cod. CL368*
- Bouchon en inox *cod. CL333*
- Vanne à double flux *cod. CL118*
- Support en acier inoxydable 2024 *cod. CL257 / cod. CL256*
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F *cod. CL370*
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 *cod. CL371*
- opt.** Dégustateur de vin *cod. CL117*



Luna 10 - 250I/550I

- Récipient en céramique avec drain *cod. CL003S6 / cod. CL006S6*
- Couvercle en acier inoxydable type vertical *cod. CL309 / DIN50 cod. CL368*
- Bouchon en inox *cod. CL333*
- Barboteur en verre petit *cod. CL112 / grand cod. CL119*
- Support en acier inoxydable 2024 *cod. CL209 / cod. CL256*
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F *cod. CL370*
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 *cod. CL371*
- opt.** Dégustateur de vin *cod. CL117*



Luna 11 - 250I/550I

- Récipient en céramique avec fond ouvert et avec deux couvercles *cod. CL003S / cod. CL0016S*
- Couvercle en acier inoxydable type vertical *cod. CL309 / DIN50 cod. CL368*
- Vanne à double flux *cod. CL118*
- Bouchon en inox *cod. CL333*
- Couvercle de cuve de type I (avec fond ouvert) *cod. CL124 / cod. CL367*
- Support en acier inoxydable 2024 *cod. CL256*
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 *cod. CL371*

opt. Dégustateur de vin *cod. CL117*

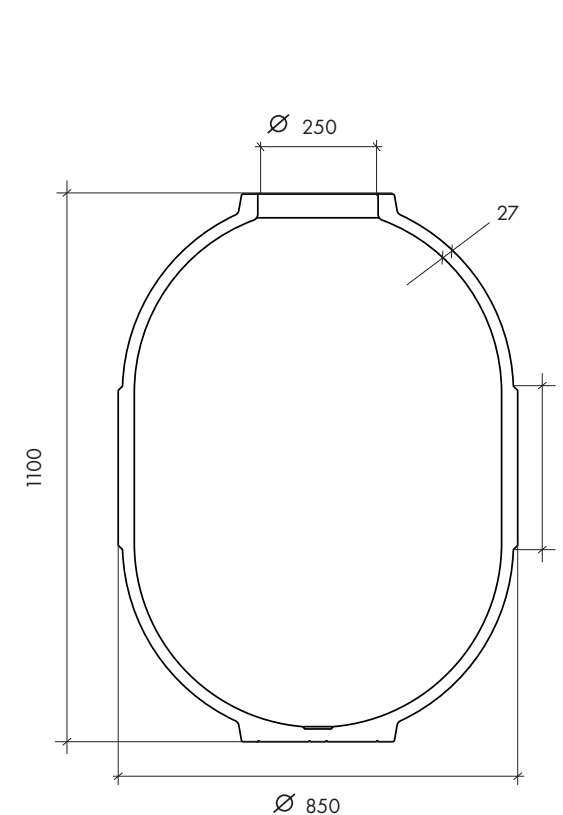
GALATEA

Clayver 400l - 850l



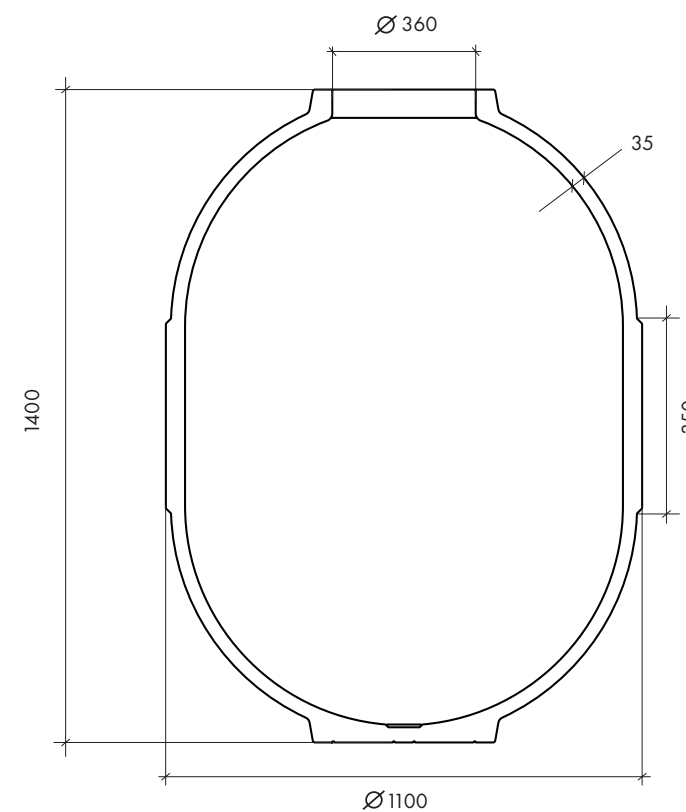
Clayver 400l - 850l Modèle Galatea

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 2024 est facile à mettre à niveau •



Matériau
Grès Clayver
Poids
175kg

Capacité
400l
Micro-oxygénation
O=3,5mg/l/année
O+=10,4mg/l/année



Matériau
Grès Clayver
Poids
380kg

Capacité
850l
Micro-oxygénation
O=1,8mg/l/année
O+=5,5mg/l/année



Couvercle en acier inoxydable pour cuve verticale

P.56 - cod. CL116

Support en acier inoxydable

P.58 - cod. CL257

Vanne Macon 40

P.57 - cod. CL105



Dégustateur de vin vertical

P.57 - cod. CL117

Réceptacle en céramique Galatea 400l/850l

P.31 - cod. CL005

En photo : **le nouveau Clayver Galatea 850l**
avec support en acier inoxydable 2024

Galatea 850l est disponible en 5 configurations
avec couvercle en acier inoxydable.



CONFIGURATIONS
RÉCIPIENT EN CÉRAMIQUE
MODÈLE CLAYVER GALATEA
400l - 850l

Selon Ovide, Galatée (Galatea) était une belle nymphe des mers, amoureuse d'Acis, un jeune berger dont elle était l'amante, mais aussi l'objet

de désir du cyclope Polyphème, qui, trouvant les deux dans une histoire d'amour, fut jaloux et tua le Cyclope. La nymphe, bouleversée par le chagrin, a versé son sang pour

maintenir leur histoire d'amour vivante. Un personnage de la mythologie lié au mythe de «Polyphème» (Polifemo), qui reviendra (p. 48).

Tout comme la nymphe envoûtante, 'Galatea' est élégante et séduisante, parfaite pour une cave à vin raffinée et élégante.



Galatea 01 - 400l

- Récepteur en céramique à fond fermé cod. CL005
- Couvercle en verre cod. CL103
- Col et pinces en acier inoxydable cod. CL104
- Bonde en silicone cod. CL329



Galatea 02 - 400l

- Récepteur en céramique avec drain cod. CL005S
- Couvercle en verre + joint cod. CL123
- Col et pinces en acier inoxydable cod. CL104
- Bonde en silicone
- Support en acier inoxydable 2024 cod. CL257
- Bonde en silicone grand cod. CL329
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F cod. CL370
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 cod. CL371



Galatea 05 - 400l/850l

- Récepteur en céramique avec drain cod. CL005S / cod. CL017S6
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL116
- Bonde en silicone
- Support en acier inoxydable 2024 cod. CL257
- Vanne Macon 40 cod. CL105

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Galatea 06 - 400l/850l

- Récepteur en céramique avec drain cod. CL005S / cod. CL017S6
- Barboteur en verre cod. CL112
- Couvercle en acier inoxydable type vertical cod. CL309
- Support en acier inoxydable 2024 cod. CL257
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F cod. CL370

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Galatea 03 - 400l

- Récepteur en céramique avec sortie cod. CL005S
- Couvercle en verre + joint cod. CL123
- Col et pinces en acier inoxydable pour couvercle en verre cod. CL104
- Barboteur en verre cod. CL112
- Support en acier inoxydable 2024 cod. CL257
- Vanne Macon 40 cod. CL105



Galatea 04 - 400l/850l

- Récepteur en céramique à fond fermé cod. CL005 / cod. CL017
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL116
- Bonde en silicone cod. CL329
- Bouchon en inox cod. CL333

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Galatea 07 - 400l/850l

- Récepteur en céramique avec drain cod. CL005S / cod. CL017S6
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL116
- Vanne à double flux cod. CL118
- Support en acier inoxydable 2024 cod. CL257
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F cod. CL370
- Vanne Macon 40 cod. CL105

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Galatea 08 - 400l/850l

- Récepteur en céramique à fond ouvert avec 2 couvercles cod. CL005S / cod. CL017S
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL116
- Couvercle de cuve de type I (avec fond ouvert) cod. CL124
- Bouchon en inox cod. CL333
- Support en acier inoxydable 2024 cod. CL257
- Porte inférieure en acier inoxydable pour Clayver avec fond ouvert cod. CL367
- Acier inoxydable 90° DIN 40 mâle pivotant DIN / DIN 40 (longueur 200) cod. CL311
- Vanne Macon 40 cod. CL105

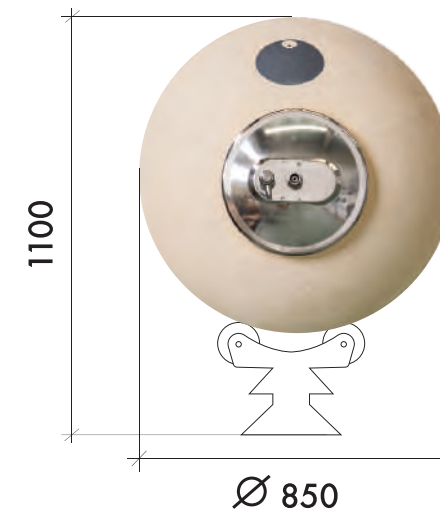
opt. Dégustateur de vin cod. CL117

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 son trou de bonde, 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.

Matériau
Grès Clayver
Poids
175 kg (vide)

Capacité
400l
Micro-oxygénation
O : 3,5mg/l/année
O+ : 10,4 mg/l/année



**Réceptier en céramique
Orizzonte 400l**

P.39 - cod. CL007

Barboteur en verre

P.57 - cod. CL112



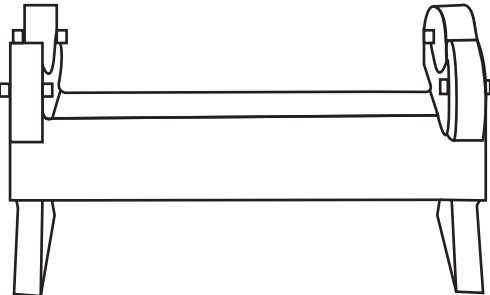
**Couvercle en acier inoxydable
complet pour cuve horizontale
avec dégustateur**

P.56 - CL114



**Support Oxoline
Monobloc à 8 galets**

P.58 - cod. CL108



CONFIGURATIONS
DU CONTENANT EN CÉRAMIQUE
MODÈLE CLAYVER ORIZZONTE 400l

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

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 01

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

opt. Bonde expansible



Orizzonte 02

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

opt. Bonde expansible



Orizzonte 03

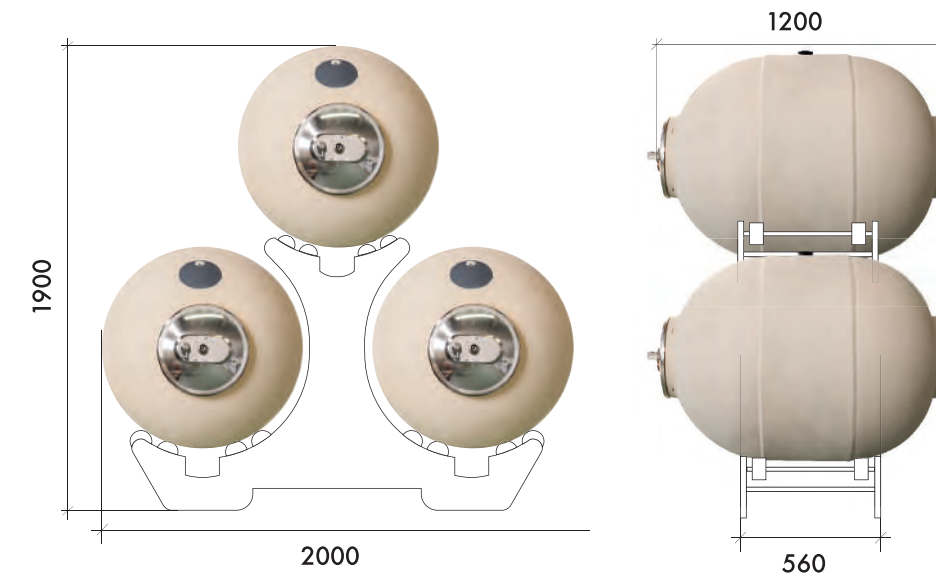
- Horizontal Récipient en céramique 400l
cod. CL007
- Barboteur en verre cod. CL112
- Couvercle en acier inoxydable avec degustateur cod. CL114
- Support Oxoline Monobloc à 8 galets
cod. CL108

opt. Bonde expansible

Système TRIO



ORIZZONTE TRIO



Matériau
Grès Clayver
Poids
620kg

Capacité
1200l
Micro-oxygénation
O=3,5mg/l/année
O+=10,4mg/l/année

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** •



POLIFEMO

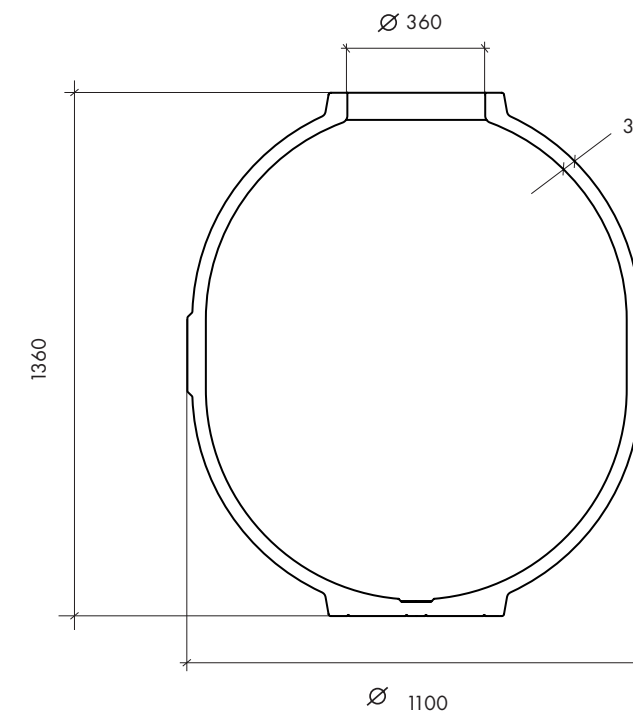
Clayver 650l



Clayver 650l Modèle Polifemo

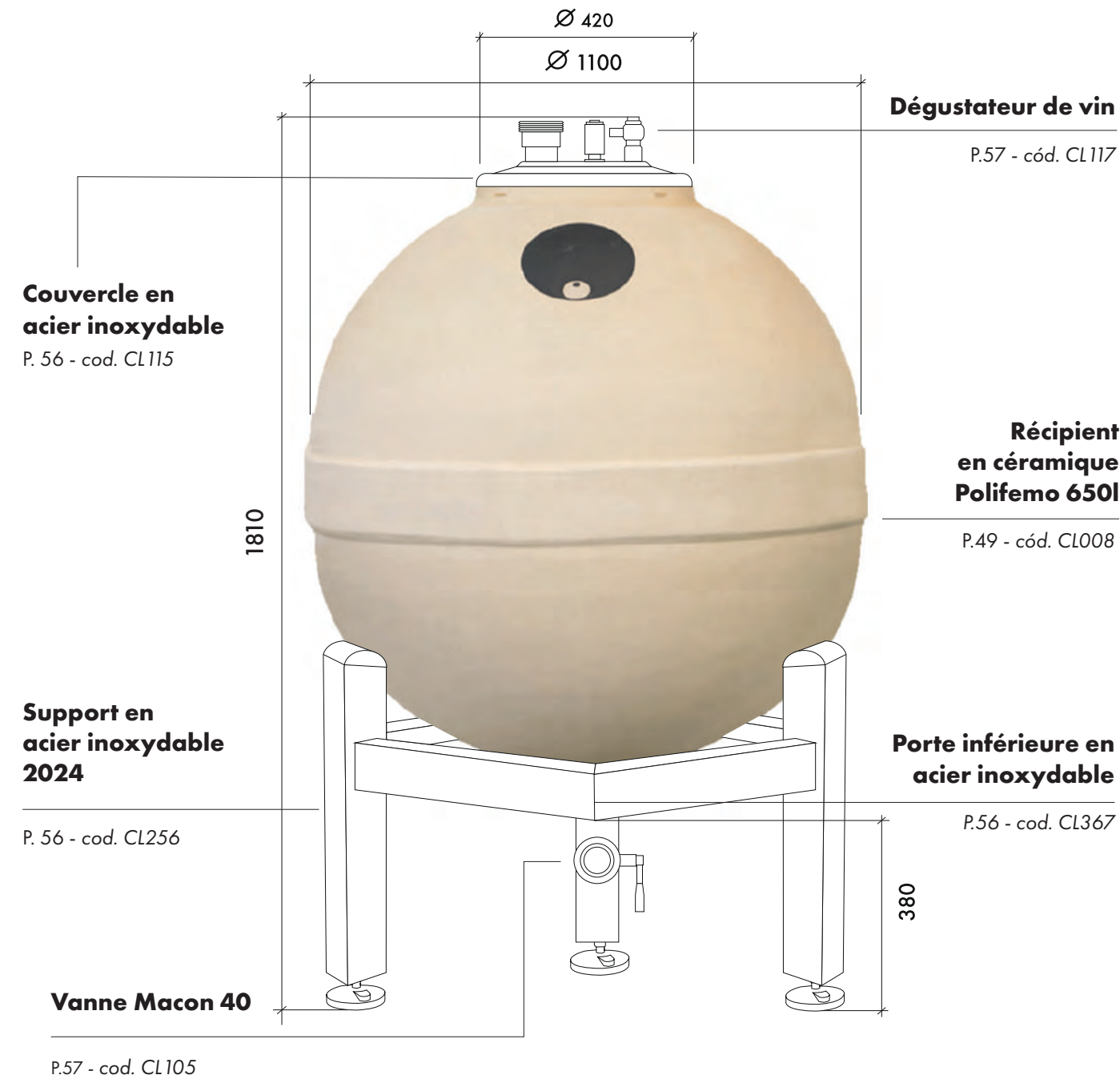
Matériau
Grès Clayver
Poids
260kg

Capacité
650l
Micro-oxygénation
O=3mg/l/année
O+=9mg/l/année



"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 en option. 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.



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 ou d'un barboteur en verre, en option.

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 01

- Réipient en céramique 650I cod. CL018 (avec fond ouvert et deux couvercles)
- Couvercle en acier inoxydable pour Clayver vertical cod. CL368
- Vanne à double flux cod. CL118
- Bouchon en inox cod. CL333
- Support en acier inoxydable 2024 cod. CL256
- Porte inférieure en acier inoxydable pour Clayver avec fond ouvert cod. CL367
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 cod. CL371

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Polifemo 02

- Réipient en céramique 650I od. CL018 (avec fond ouvert et deux couvercles)
- Couvercle en acier inoxydable pour Clayver vertical cod. CL368
- Barboteur en verre cod. CL119
- Bouchon en inox cod. CL333
- Support en acier galvanisé cod. CL256
- Porte inférieure en acier inoxydable pour Clayver avec fond ouvert cod. CL367
- Vanne en acier inoxydable 304 Macon40 cod. CL371

opt. Dégustateur de vin cod. CL117



Polifemo 04

- Réipient en céramique 650I od. CL018S
- Couvercle en acier inoxydable pour Clayver Vertical cod. CL368
- Barboteur en verre grand cod. CL119
- Support en acier inoxydable cod. CL256
- Drain en acier inoxydable DIN 40 F
- Vanne en acier inoxydable 304 DIN40 cod. CL371

opt. Dégustateur de vin cod. CL117

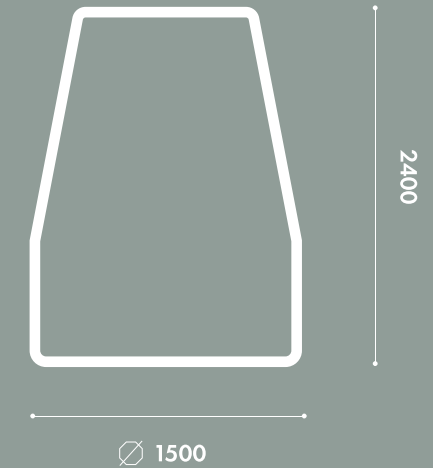


LA PRÉCISION N'EST PAS UN DÉTAIL

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 en verre, joint torique col et pinces •



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



- Couvercle en verre *cod. CL103 / CL123*
- 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. CL309 / CL116 / CL368*

ACCESSOIRES POUR CLAYVER BOUCHONS, VANNES ET BARBOTEURS



- Dégustateur de vin vertical *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 / CL371*



- 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 2024**
cod. CL256 / CL257



• **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

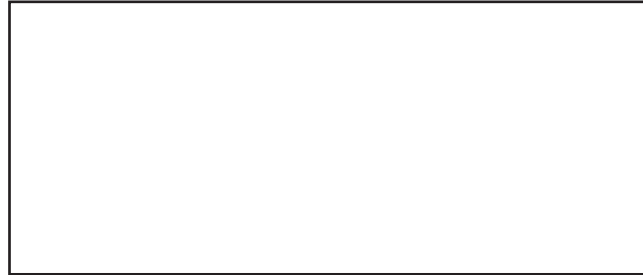
LISTE DES PRODUITS ET SERVICES CLAYVER

pp. 22-29	Clayver LUNA 100l (cod. CL014)	p. 8	Logo personnalisé (*)
	Clayver LUNA 250l (cod. CL003 / CL003S / CL003S6)	p. 50	Option de couleur
	Clayver LUNA 250l (cod. CL003)		
pp. 30-37	Clayver GALATEA 400l (cod. CL005 / CL005S / CL010)		Packaging
	Clayver GALATEA 850l (cod. CL017 / CL017S / CL0176S)		Packaging pour TRIO
pp. 48-53	Clayver POLIFEMO 650l (cod. CL008 / CL008S / CL011)		Transport
pp. 38-43	Clayver ORIZZONTE 400l (cod. CL007)		Transport
pp. 44-47	Clayver Trio (cod. CL006)		Transport vers les îles
p. 55	Clayver OCEANO 2300l (cod. CLO09)		Transport pour TRIO
			Transport pour TRIO vers RC, Sicilia e Sardegna
p. 59	TRIO Support pour Oxoline (cod. CL110)		
p. 58	Support en acier inoxydable 2024 (cod. CL256/CL257)		
p. 58	Monobloc Oxoline (CL108)		
p. 57	Vanne Macon 40 (cod. CL105/ CL371)		
p. 56	Col et pinces en acier inoxydable (cod. CL104)		
p. 56	Couvercle en verre (cod. CL103) + joint (cod. CL123)		
p. 56	Couvercle en acier inoxydable pour Clayver Horizontal (cod. CL114)		
p. 56	Couvercle en acier inoxydable pour Clayver Vertical (cod. CL115)		
p. 56	Couvercle en acier inoxydable pour Clayver Vertical (cod. CL116/CL309/CL368)		
p. 57	Dégustateur de vin Horizontal (cod. CL109)		
p. 57	Dégustateur de vin Vertical (cod. CL117)		
p. 57	Vanne à double flux (cod. CL118)		
p. 57	Barboteur en verre (cod. CL112)		
p. 57	Large Barboteur en verre (cod. CL119)		
			(*) Le logo doit être fourni en format pdf ou jpeg avec une résolution adéquate et une taille réelle.
	Bonde en silicone (cod. CL329)		Clayver est en tout cas libre de vérifier et de ne pas accepter un dessin difficile à réaliser.
	Bouchon en inox (cod. CL333)		
	Porte inférieure en acier inoxydable pour Clayver avec fond ouvert (cod. CL106/ CL367)		
	Acier inoxydable 90° DIN 40 mâle pivotant (cod. CL311)		
	Drain en acier inoxydable DIN 40 F (cod. CL370)		

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