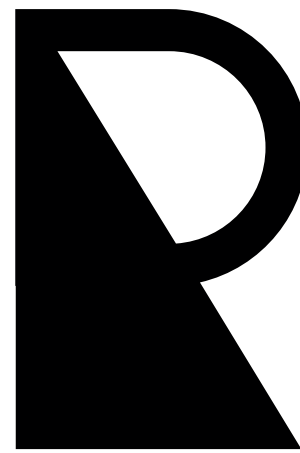
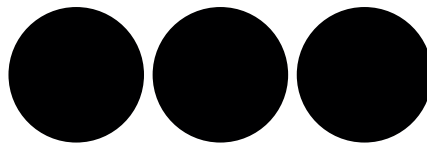
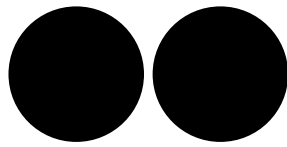
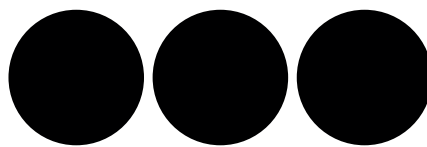


CLAYVER
CUVES EN CÉRAMIQUE
made in Italy

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.omartabella.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.

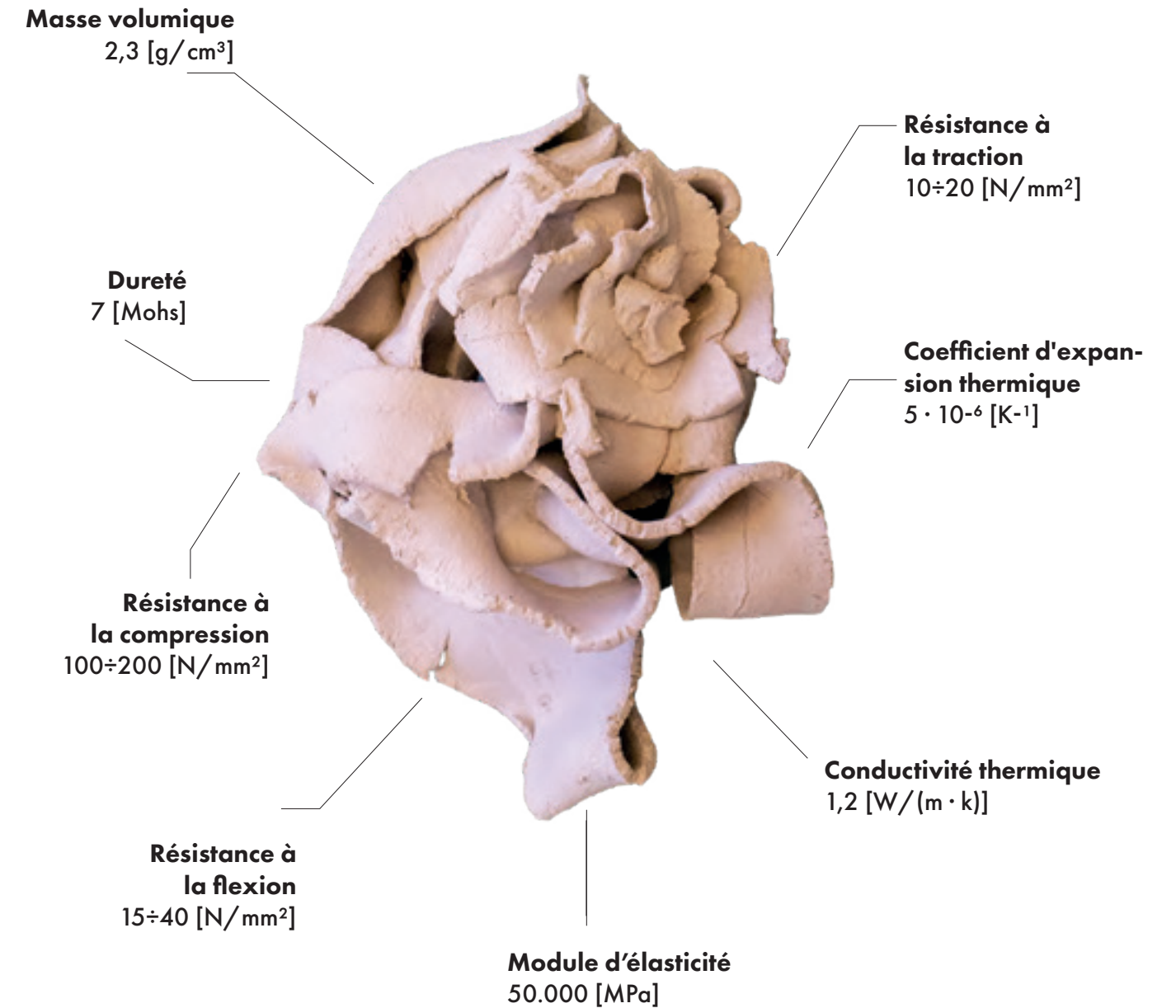
UN GRAND VIN À L'INTÉRIEUR UN GRAND GRÈS NATUREL: UN BREVET CLAYVER

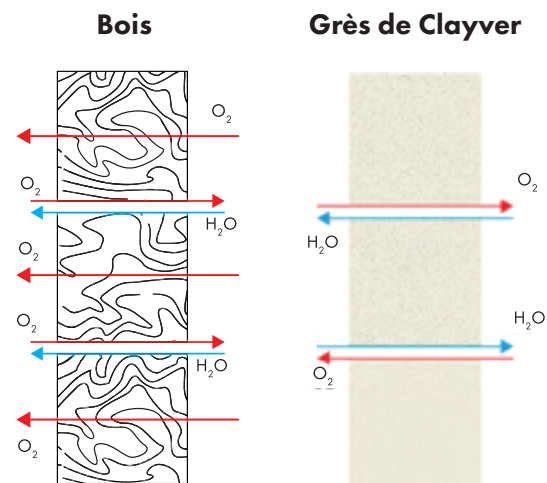


Pourquoi le grès?

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.

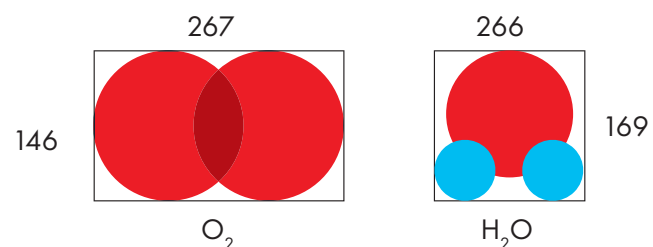
Caractéristiques du matériau: le grès cérame naturel





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



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/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.

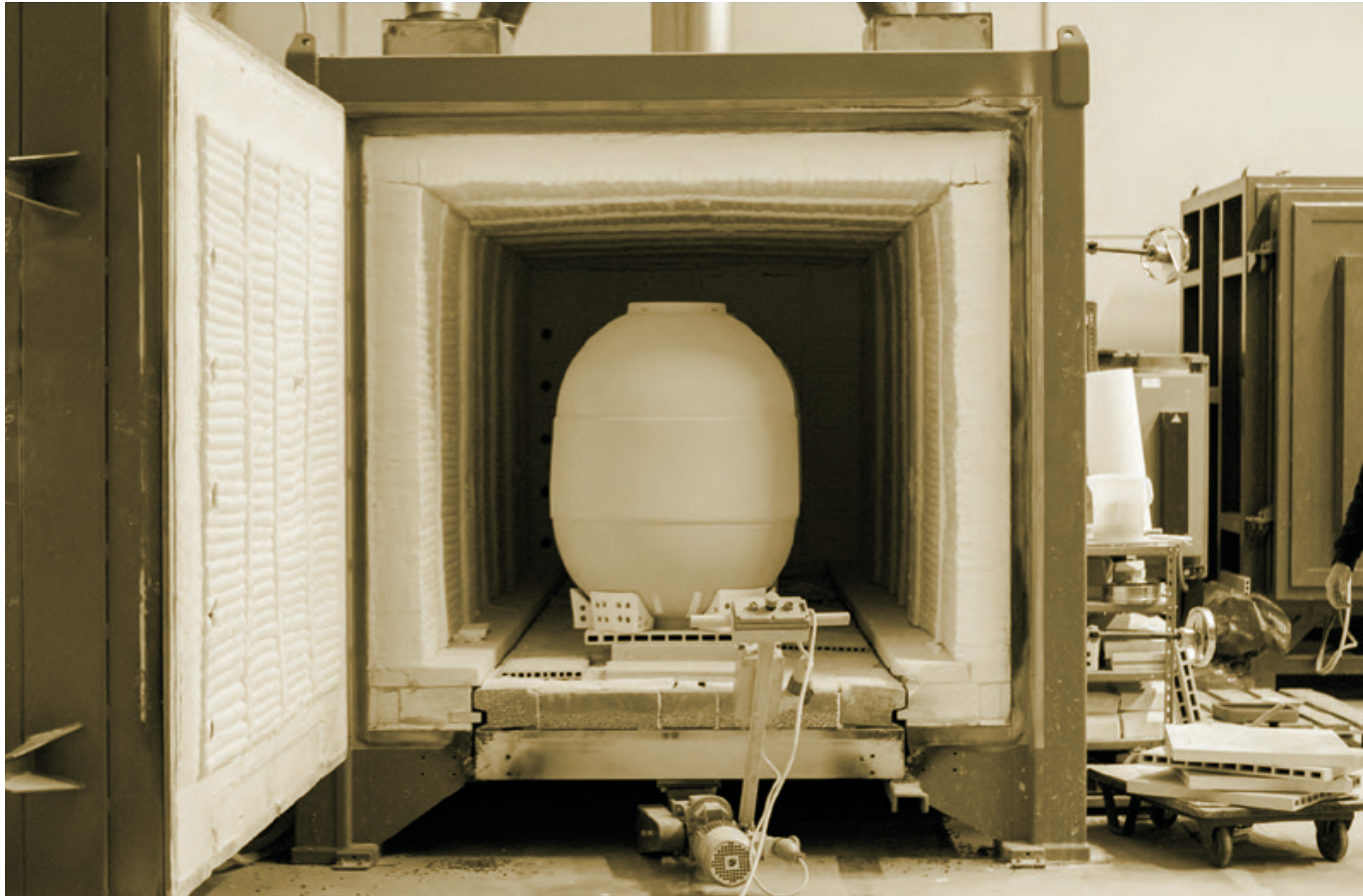
Nos garanties alimentaires

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.





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

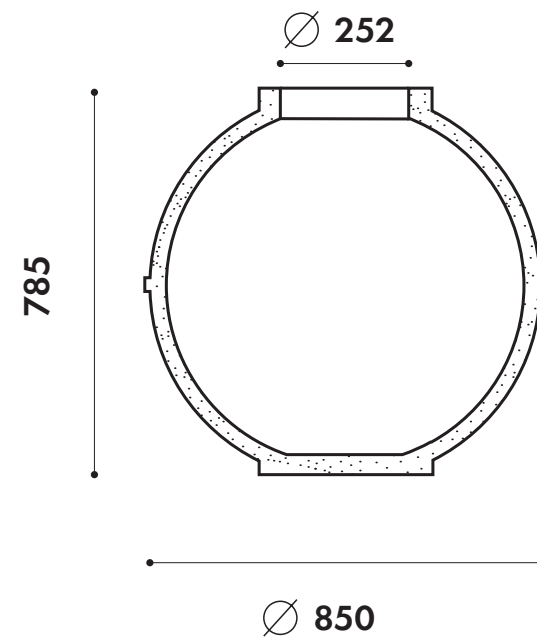


Un chai tout en Clayver?
Nous pouvons le faire!

LUNA
Clayver 250l



Clayver 250l Modèle Luna



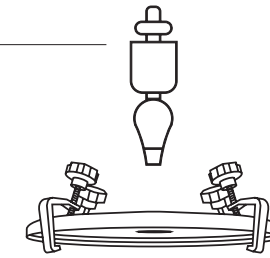
Le contenant "Luna" est le plus petit de la gamme Clayver et le plus emblématique. Il constitue un cercle parfait, avec son design minimal et toujours contemporain, pour rendre votre cave à vin futuriste et irrésistible!

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

Réceptacle en céramique Luna 250l

P.19 - cod. CL003

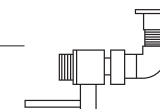


**Support en
acier inoxydable**

P.54 - cod. CL201

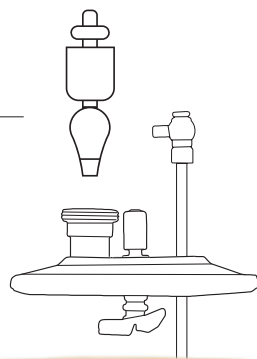
Vanne Macon 40

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

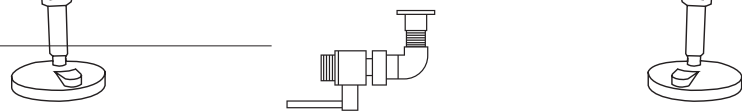


**Support en acier
inoxydable**

P.54 - cod. CL201

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



Vanne à double flux

P.53 - cod. CL118

**Récipient en céramique
Luna 250l**

P.19 - cod. CL003



Dégustateur de vin

P.53 - cod. CL117

**Couvercle en
acier inoxydable**

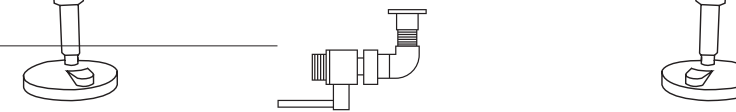
P.52 - cod. CL116

**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 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» 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 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

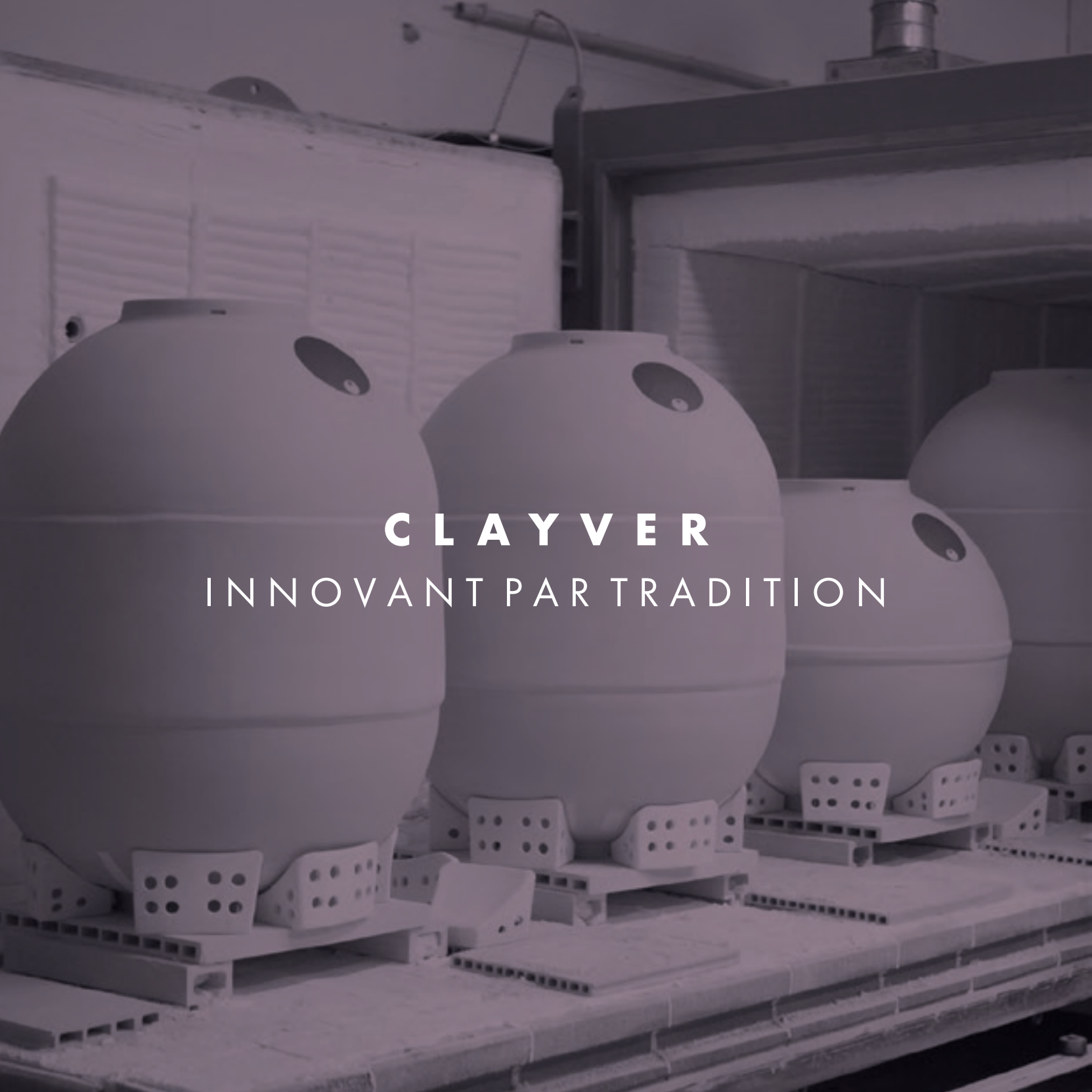
opt. Dégustateur de vin cod. CL117



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

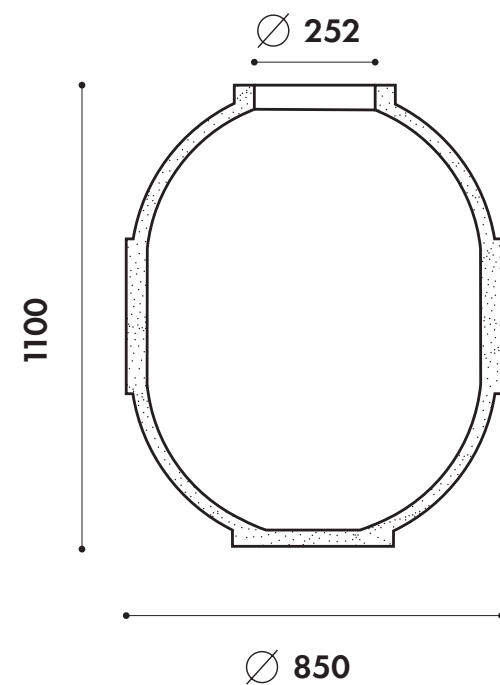


CLAYVER
INNOVANT PAR TRADITION

GALATEA
Clayver 400l



Clayver 400l Modèle Galatea



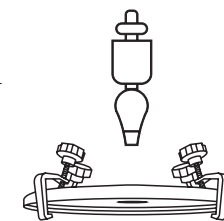
Galatea a une forme allongée, féminine et élégante. Sa forme "ovoïde" permet d'augmenter le volume du récipient tout en conservant la même capacité à exploiter les mouvements de convection.

Poids: 175 kg (vide)
Capacité: 400l

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.

Barboteur en verre

P.53 - cod. CL112



Couvercle en verre + Col et pinces en acier inoxydable

P.52 - cod. CL103 + cod. CL104

Récipient 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

Support en acier inoxydable

P.54 - cod. CL201

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



Dégustateur de vin

P.53 - cod. CL117

Récipient en céramique Galatea 400l

P.27 - cod. CL005

Vanne à double flux

P.53 - cod. CL118

Couvercle en acier inoxydable

P. 52 - cod. CL116

Support en acier inoxydable

P.54 - cod. CL201

Vanne Macon 40

P.53 - cod. CL105



Dégustateur de vin

P.53 - cod. CL117

Récipient en céramique Galatea 400l

P.27 - cod. CL005

CONFIGURATIONS
RÉCIPIENT EN CÉRAMIQUE
MODÈLE CLAYVER GALATEA 400I

«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.

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 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 05

- Réipient en céramique 400l cod. CL005
- 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



Galatea 06

- Réipient en céramique 400l cod. CL005
- Couvercle 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 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



Galatea 07

- Réipient en céramique 400l cod. CL005
- Couvercle 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

- Réipient en céramique 400l cod. CL005
- Couvercle 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

NOUS CONNAISSONS TRÈS BIEN NOTRE PRODUIT

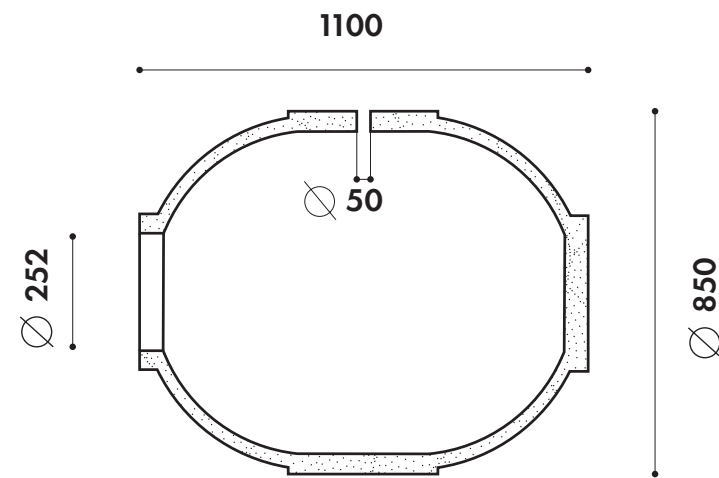


ORIZZONTE

Clayver 400l



Clayver 400l Modèle Orizzonte



Poids: 175 kg (vide)
Capacité: 400l

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.

Barboteur en verre

P.53 - cod. CL112



Réceptacle en céramique Orizzonte 400l

P.35 - cod. CL007

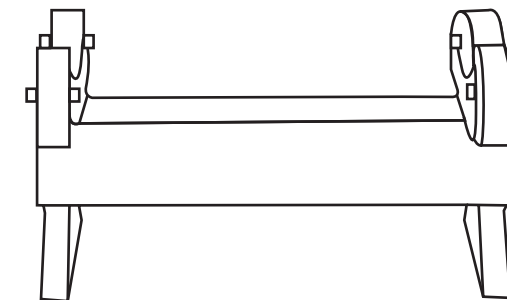
Couvercle en acier inoxydable complet pour cuve horizontale

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

pour d'autres types de barriques comme celles en bois. Le Clayver 400I 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 400I cod. CL007
 - Bonde en silicone
 - Couvercle en acier inoxydable cod. CL114

opt. Bonde expansible
opt. Dégustateur



- Orizzonte 02**
- Récipient horizontal en céramique 400I cod. CL007
 - Bonde en silicone
 - Couvercle en acier inoxydable cod. CL114
 - Support Oxoline Monobloc à 8 galets cod. CL108

opt. Bonde expansible
opt. Dégustateur



- Orizzonte 03**
- Horizontal Récipient en céramique 400I 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** •

POLIFEMO

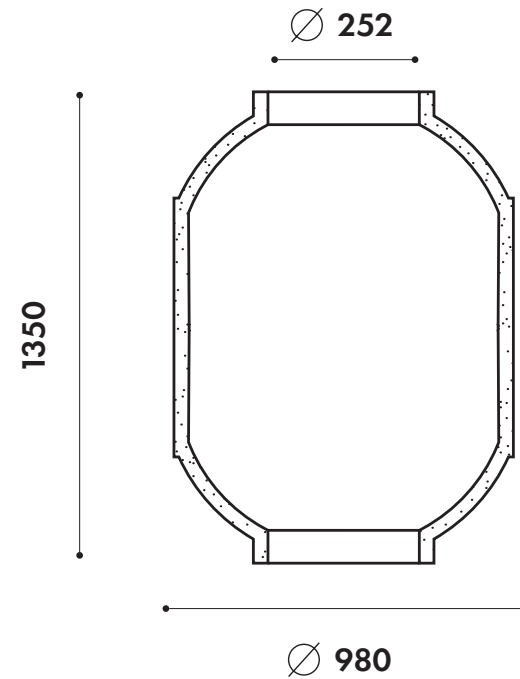
Clayver 650l



CLAYVER, PERSONNALISATION ET TECHNIQUE



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

Support en acier inoxydable

Vanne Macon 40

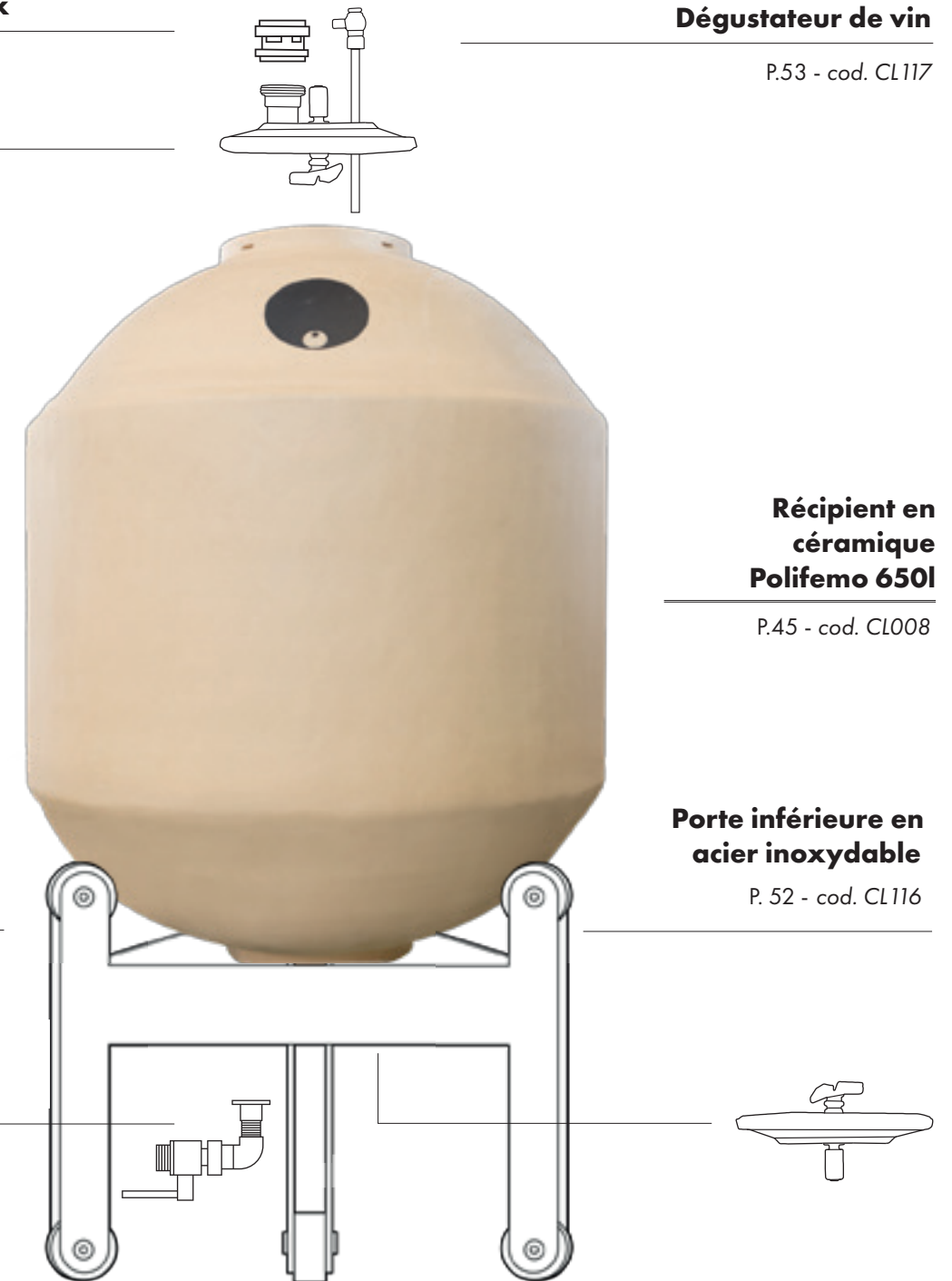
P.53 - cod. CL105

Récipient en céramique Polifemo 650l

P.45 - cod. CL008

Porte inférieure en acier inoxydable

P. 52 - cod. CL116



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

- Réipient 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 cod. CL116
- Vanne Macon 40
- Bonde en silicone
- Vanne à double flux cod. CL118



Polifemo 02

- Réipient 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 cod. CL116
- 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

- Réipient en céramique 650I cod. CL011
- Couvercle en acier inoxydable cod. CL114
- Bonde en silicone

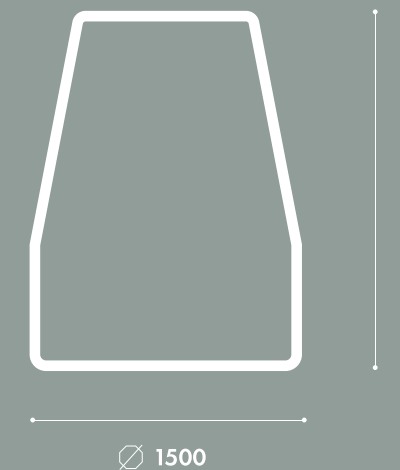
opt. Bonde expansible

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. 45-49	Clayver POLIFEMO 650l (cod. CL008 e cod. CL011)
pp. 27-33	Clayver GALATEA 400l (cod. CL005)			Transport
pp. 35-39	Clayver ORIZZONTE 400l (cod. CL007)			Packaging
pp. 40-43	Clayver TRIO (cod. CL006)			Option de couleur
				Transport Europe
p. 55	TRIO Support pour Oxoline (cod. CL110)		p. 51	Clayver OCEANO 2300l Vat (cod. CL009)
p. 54	Support en acier inoxydable (cod. CL201)			Transport
p. 54	Monobloc Oxoline (CL108)			Transport Europe
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		
	Option de couleur	pdf ou jpeg avec une résolution		
	Barboteur en verre (cod. CL112)	adéquate et une taille réelle.		
	Large Barboteur en verre (cod. CL119)	Clayver est en tout cas libre de		
	Packaging	vérifier et de ne pas accepter un		
	Packaging pour TRIO	dessin difficile à réaliser.		
	Transport pour 250l			
	Transport pour 400l			
	Transport vers les îles			
	Transport pour TRIO			
	Transport pour TRIO vers RC, Sicilia e Sardegna			

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