



Comunicato stampa del 27 giugno 2018

**CLAYVER RADDOPPIA:
IN COMMERCIO LA NUOVA LINEA O+**

L'azienda presenta la linea di contenitori O+ (High Oxygen) che affiancherà la già presente O- (Low Oxygen). Stesso materiale, ma più poroso, per diversificare le vinificazioni

La tecnologia di **Clayver** raddoppia. L'azienda di Savona, produttrice dell'innovativo contenitore in gres utilizzato per la vinificazione e l'affinamento del vino, ha messo in commercio una nuova linea di prodotti. Accanto alla versione standard, chiamata **O- (Low Oxygen)**, i contenitori Clayver sono ora disponibili anche nel modello **O+ (High Oxygen)**, con una maggiore microporosità in grado di trasferire ossigeno al vino.

Il materiale di entrambe le versioni è uno speciale gres, molto più performante della terracotta, resistente agli urti e impermeabile, ma la versione **O+** è dotata di una porosità leggermente più alta rispetto alla linea standard, nonostante i contenitori mantengano le stesse forme e dimensioni. Questo permette una maggiore capacità di trasferire ossigeno al vino, rimanendo però su livelli sicuri e gestibili per quanto riguarda i rischi di ossidazione o di perdita di contenuto per evaporazione, permettendo allo stesso tempo un'evoluzione del vino senza cessione di sostanze aromatiche.

“Nel corso degli anni – spiega **Luca Risso**, responsabile ricerca e sviluppo dell'azienda – Clayver ha sempre cercato di andare incontro alle esigenze dei clienti, soddisfacendo richieste specifiche e personalizzate. La produzione di due diverse linee dimostra come l'azienda si voglia aprire ad un mercato sempre più ampio, permettendo la vinificazione di **diverse tipologie** di vino: la versione O+ è pensata principalmente per i vini rossi, mentre quella O- per i bianchi.”

L'azienda di Savona, nata nel 2014, si prepara così a raccogliere altri successi, dopo aver registrato degli ottimi traguardi lo scorso anno. Clayver ha registrato un tasso di crescita dei

pezzi ordinati del 78% per il 2017 e i contenitori sono utilizzati in quasi 300 cantine di tutto il mondo.

Press info:

Davide Cocco

davide@studiocru.it

392 9286448

Anna Sperotto

anna@studiocru.com

0444 042110