

CAVIN
Signature



**Grands
contenants.**

Cuves & Foudres

Grands contenants pour fins arômes

Après plusieurs années d'expérience dans le monde du fût haut de gamme, la tonnellerie Cavin élargit aujourd'hui son accompagnement en vous proposant de grands contenants. Le savoir-faire foudrier est un art d'envergure entre artisanat tonnelier et ébénisterie, auquel nous prenons aujourd'hui part, afin d'étendre notre action au sein de votre domaine.

Cavin Signature voit grand et vise haut, avec toujours le respect de ses mantras premiers. Nous utilisons du chêne français avec un séchage à l'air libre, pour garantir des produits fiables et durables. La production est ultra minutieuse et suit les protocoles de chauffe Cavin, pour un plus grand respect des vins. Notre large choix de finitions vous permettra d'élaborer l'outil de travail parfait.

Une fois de plus, notre accompagnement est complet : nous étudions ensemble les formes, volumes et dimensions pour optimiser votre cuverie et vos besoins œnologiques.

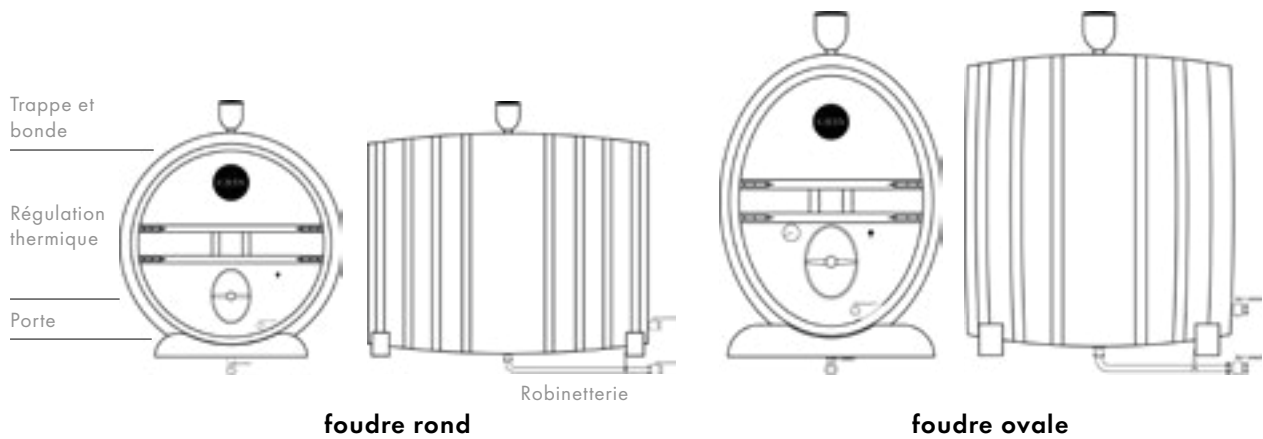
Les cuves et foudres possèdent de nombreuses qualités techniques et œnologiques. L'apport d'arômes est très fin et délicat, tout en légèreté et discrétion. Grâce à leur forme, les cuves en bois assurent une excellente surface de contact marc/jus pendant les vinifications, et donc une meilleure extraction. La résistance au changement de température est incomparable et la micro-oxygénation unique.

Vous l'aurez compris, chaque pièce est unique par vos choix et par sa confection artisanale entièrement réalisée à la main.



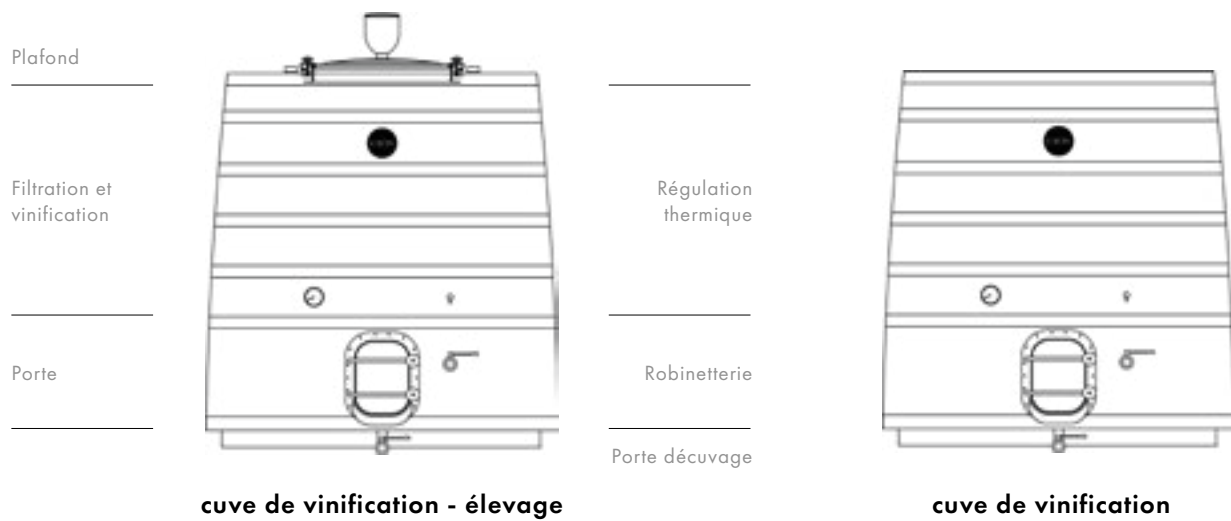
Foudres.

Nos foudres ronds ou ovales, toutes contenances confondues, sont réalisés sur-mesure pour respecter vos contraintes œnologiques et techniques. Ils sont entièrement personnalisables grâce à notre large gamme d'accessoires. Nous utilisons du bois de chêne français de qualité égale à celle des tonneaux, pour une meilleure fiabilité et durabilité des produits. L'effet volume et la chauffe maîtrisée offre un impact du bois subtil.



Cuves.

Nos cuves de vinification ou de vinification-élevage sont disponibles avec une large gamme d'accessoires de personnalisation afin d'optimiser les fonctionnalités de vos contenants en bois et d'améliorer la logistique en cave. Les cuves permettent une polymérisation des tanins dès la fermentation, une excellente maîtrise des températures et une fixation de la couleur par vinification sous bois.



Dimensions.

>> Sur demande autres contenances et formes : ovoïdes, triples ovale.

Foudres Ronds

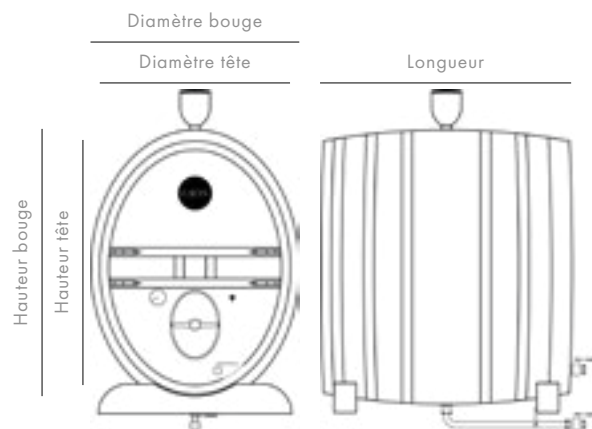
Volume (en hl)	Longueur (en cm)	Diamètre bouge (en cm)	Diamètre tête (en cm)
10	126	127	113
15	144	143	127
20	156	156	139
25	168	167	149
30	176	177	158
35	186	185	165
40	192	193	172
45	200	200	178
50	206	207	185
55	212	212	190
60	218	219	195

Foudres Ovale

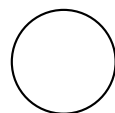
Volume (en hl)	Longueur (en cm)	Hauteur bouge (en cm)	Hauteur tête (en cm)	Largeur bouge (en cm)	Largeur tête (en cm)
10	138	139	125	107	93
15	156	157	141	121	102
20	172	173	155	129	111
25	184	183	164	139	120
30	196	196	175	146	125
35	204	204	183	154	133
40	212	213	191	161	139
45	222	220	197	166	143
50	228	228	204	172	148
55	234	235	211	177	153
60	240	241	216	181	161

Cuves tronconiques

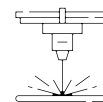
Volume (en hl)	Hauteur (en cm)	Diamètre bas (en cm)	Diamètre haut (en cm)
10	126	126	104
15	142	142	119
20	154	155	131
30	176	176	151
35	184	183	158
40	192	191	166
55	210	211	184
60	216	216	190
70	226	227	200
80	236	237	209



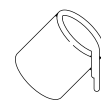
Finitions.



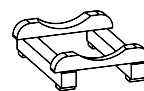
Cercles peints
ou galvanisés



Marquage logo
sur demande



Vernis alimentaire
mat ou satiné



Supports en
chêne standards



Supports
sur-mesure



4140

4141

Accessoires.

Accessoires communs

I ROBINETTERIE INOX

- I1 Débourbeur + bouchon ●○
- I2 Vanne soutirage 40/50 - Mâcon/DIN... ●○
- I3 Tube + vanne vidange totale 40/50 - Mâcon/DIN...
- I4 Dégustateur + prolongateur : classique, à clé, Equinoxe ●
- I5 Coude décanteur
- I6 Robinet de niveau mobile sur vanne avec tube
- I7 Robinet de niveau fixe avec tube (règle inox en option)

R RÉGULATION THERMIQUE

- R1 Drapeau
- R3 Thermomètre
- R4 Thermowell
- R2 Serpentin

PB PLAFOND, TRAPPE, BONDE

- PB6 Bonde : silicone, Bellot VOG, siphonide ... ●
- PB1-1 Trappe, diamètre au choix
- PB1-2 Trappe à ouverture totale
- PB2-1 Fermeture micrométrique
- PB2-2 Fermeture Clamp
- PB3 Charnières
- PB4 Potence (nous consulter)
- PB5 Couronne Inox à chapeau flottant (nous consulter)
- PB7 Tube anti rétention
- PB8 Siège de bonde Inox ●
- PB9 Trappe de microvinification diam. 22 cm

C CALAGE

- C1 Calage chêne Platinex inox ●○
- C2 Semelles Inox Réglables
- C3 Calage Inox

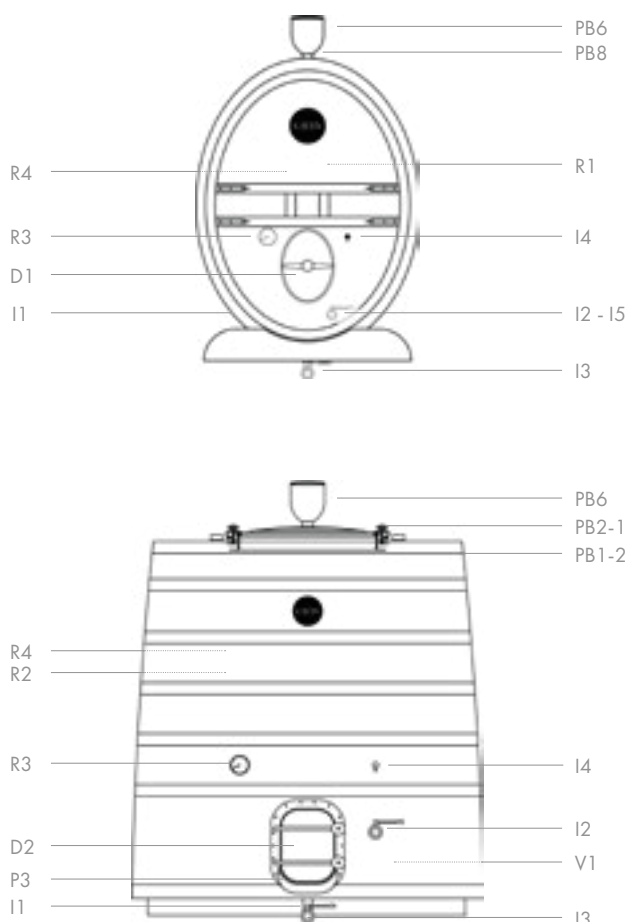
V VINIFICATION

- V1 Grille de filtration
- V2 Bâtonneur

D PORTE

- D1 Porte Inox ovale foudre horizontale ou verticale ●
- D5 Porte Inox demi-ronde Rieger
- D2 Porte rectangulaire position haute ou ras le fond
- D3 Bavette sur porte rectangulaire
- D4 Porte Inox ovale

Cavin Signature vous propose un large éventail d'accessoires sélectionnés avec exigence par nos concepteurs pour vous permettre d'optimiser vos contenants en bois. N'hésitez pas à consulter nos experts pour une étude globale des équipements adéquats pour vos cuves et foudres.



A ACCESSOIRES DIVERS

- A1 Bâche alimentaire cuve vinification

S SECURITE

- S1 Barreau d'échelle
- S2 Grille de sécurité



dégustateur



porte inox ovale foudre



vanne de soutirage



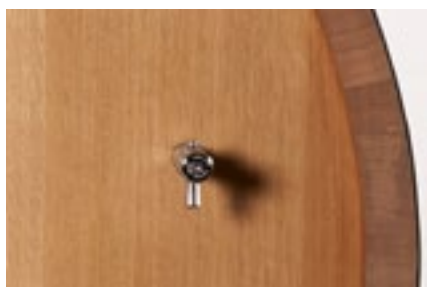
bouchon bride carrée



bouchon chainette Mâcon



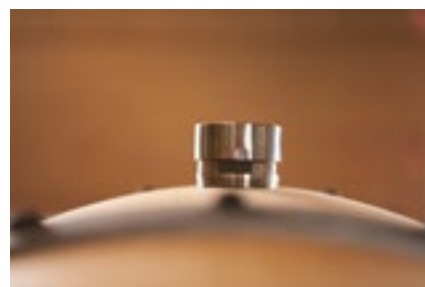
bouchon chainette Mâcon (papillon)



dégustateur + prolongateur



support en bois



adaptateur pour bonde aseptique



Tous nos accessoires sont en acier inoxydable 316L et respectent les normes de sécurité et d'hygiène.



Les cuves et foudres Cavin Sélection s'adaptent à vos besoins techniques et oenologiques pour la vinification comme pour l'élevage et vous garantiront :

- Un apport d'arômes élégants • Une micro-oxygénation unique • Une meilleure extraction
 - Une large gamme d'accessoires • Des formats sur-mesure • De l'inertie thermique
 - Une optimisation de l'espace et de la logistique
- spécifiques aux cuves :*
- Une fixation de la couleur par vinification sous bois • La maîtrise des températures
 - Une polymérisation des tanins dès la fermentation





CAVIN
Signature

tonnellerie-cavin.com | Laperrière - 21450 Poiseul-la-Ville-et-Laperrière