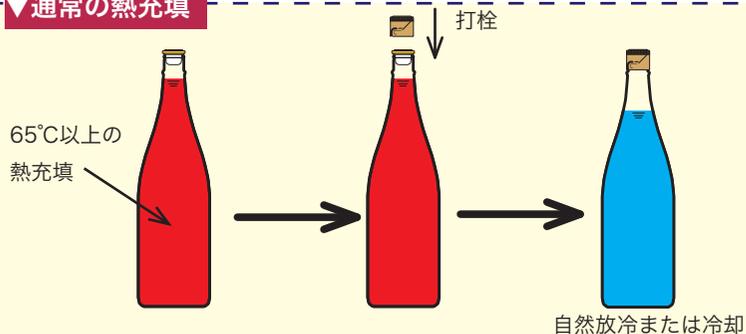


びん燻替栓のご案内 (ed.02)

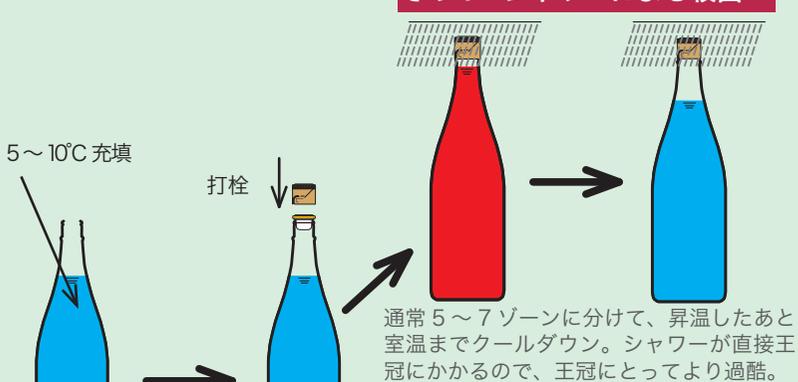
『びん燻殺菌』とは？

▼通常の熱充填

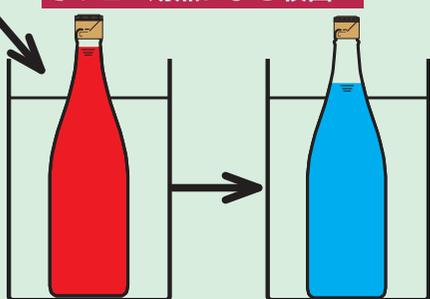


▼『びん燻』殺菌

その1：シャワーによる殺菌



その2：湯煎による殺菌



- 『びん燻殺菌』は、お酒のもつ吟醸香を逃がさないの、特に高付加価値のお酒での利用が広がっています。
- しかし、普通の替栓で『びん燻殺菌』をおこなうと、熱でポリ栓が収縮したり、変形したり、あるいはポリ臭が発生します。

破壊防止のため、40°C→70°Cなど2槽で昇温し、その後クールダウン。湯煎の液面位置や保持時間によって王冠にかかる負荷が大きく異なる。



びん燻対応汎用品
(蔵元直詰)

【ご注意①】 シャワー殺菌用です。条件によりますが、一般的には湯煎には向きません。
【ご注意②】 びん燻殺菌の条件はお客様によって異なります。事前に評価試験を行って仕様をご決定下さい。

- 新酒鑑評会の出品酒のほとんどは、お酒を充填・打栓した後、温水シャワーまたは湯煎で加熱殺菌（『びん燻殺菌』）します。よりよい酒質のために、通常商品でも、びん燻殺菌をするお蔵が増えてきました。
- シャワー工程や湯煎工程の過酷な温度履歴でも熱収縮を起こさず、密封性を維持します。清酒に対するフレーバー適性も良好なほか、適度な抜栓力を維持します。
- 殺菌条件などお客様のニーズに合わせてポリ栓部やスポット箔にいくつかのバリエーションがあります。また、天面は「アルミ仕様」の他、「プラスチック仕様」があります。
- 抜栓感覚を改善し温度許容範囲を広げた新製品「Bタイプ」も準備しています。また、旧ナショナルクラウン社の、「びん燻殺菌替栓」の一部仕様についても、当社で供給可能になりました。営業担当にご紹介ください。
- 汎用替栓（『蔵元直詰』や無地）を準備しています。冠頭と組み合わせる事が可能です。

Version 2000
ISO9001
本社・本工場・奈良工場

ISO 9001:2000 認証を取得しています。登録範囲：「キャップ、プラスチック容器、加熱機能付き容器、及びエアバッグ点火装置の部品の製造」

きた 産業株式会社
KITA SANGYO CO., LTD.

大阪営業部：Tel:06-6731-0251 osaka@kitasangyo.com
東京営業部：Tel:03-3851-5191 tokyo@kitasangyo.com

びん燻替栓のご案内 ed.02 / 090212 / Mac.indd
20060606/20090212