

# K2

## シャンパン栓

# びん内二次醗酵スパークリングのキャップ

### ■ 29mm王冠、ビデュール



- 壺内二次醗酵のための29mm王冠、各種
- ビデュール(酵母カップ、凍結量を多めにしてもデゴルジュマンが容易、デゴルジュマンの飛び方が安定)
- ビデュールなしで使えるカップライナー付き王冠、長期間高湿度の場所で保管するので、ステンレス製なども。

couronne 29mm / bidule

### ■ シャンパンコルク

bouchon de champagne



- 30.5 φ x 48mmの標準品(接液側2枚ディスク)を在庫しています。
- 「打栓ガイドライン」をウェブで公開しています。(右)

Kitasangyo logo and reference information for champagne corking process.

### ■ ワイヤーフード (ミュズレ)

muselet



- 「天:黒無地・ワイヤー金」の汎用品を常備在庫。小ロット3,000個から印刷も承ります。
- マニュアルの「コルカー&ワイヤーフーダー」(右)

### ■ シャンパンアルミフویل

capsule foil



- 「金無地」「マットブラック」の汎用品(1箱2,500個)を在庫。ロゴ印刷は30,000個から承ります。
- 机上固定型の「プリーツ&フォールダー」(下)

