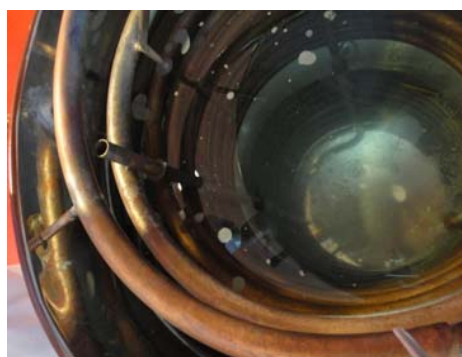


シャラントポット

(コニャック蒸留機)



「プレヒーターなしの小型版」(25リットル、50リットル、100リットルの3機種。写真は100リットル)



コニャック蒸留の基本セオリー:「初留」は、「ヘッド」「ブルーイ」「テール」と3分。「ヘッド」「テール」を捨てて、その中間の「ブルーイ」(平均アルコール度数約 30%)と呼ばれる少し濁りのある液を取る。「ブルーイ」は、蒸留前のワイン原液容積(=釜容積)の 1/3 位が取れるので初留を 3 回行くと、ブルーイが釜容積 1 つ分になる。4 回目の蒸留は、ブルーイだけで「再留」を行う。再留は「ヘッド」「ハート」「セカンド」「テール」と 4 分して、「ハート」(平均アルコール度数約 70%)がブランデー原液になる。これを何年か樽貯蔵し、さらにブレンドしてブランデーになる。

- 高級ブランデーの代名詞「コニャック」の蒸留に使用されるシャラントポット。そのシャラントポットのトップメーカー、フランスのシャルヴィニャック・プルロ社の蒸留器をご紹介します。カルヴァドスの蒸留もシャラントポットです。
- ガスバーナーの直火で加熱する方式。釜、スワンネック、冷却管などすべて銅製。オニオンシェイプとボイラーの容積比、スワンネックの角度、コンデンサーの蛇管径の変化のさせ方、、、などなど、細部設計にノウハウがあります。
- 「マーテル」式、「レミマルタン」式、「ヘネシー」式など、蒸留の具体的手法も含めてご提案します。



中央にオニオン型プレヒーターのある標準型(12HL、25HL、60HL、120HLの4機種)

KK きた産業株式会社 株式会社ルーツ機械研究所
KITA SANGYO CO., LTD. ROOTS MACHINERY LABO. INC.