

びん内二次醗酵ワインのおり下げ剤 「アジュバン 83」

アジュバン 83 とは

- アジュバン : Adjuvant とは、スパークリングワインの専用おり下げ剤。おりを壺口にスムーズに集めるためにシャンパーニュメゾンでは例外なく使っています。特に、ジロパレットでおり下げを行う場合には、アジュバンの使用が必須です。
- 「アジュバン 83」は、シャンパン専用の高純度ベントナイト。アジュバンにはアルギン酸やタンニンを追加したものもありますが、「アジュバン 83」はベントナイト 100%で、食品添加物として食品衛生法が定める規格試験に適合しています。
- 通常のベントナイトでも凝集効果はありますが、シャンパン用ベントナイトは通常のベントナイトより重たくてルミユージュのときに浮き上がりにくく、シャンパン用に最適化された仕様になっています。
- 「アジュバン 83」は、ソフララブ社/スタシオン・エノテクニーク社の製品で、多くのシャンパンメゾンが実用している信用ある製品です。液剤と粉剤がありますが、日本には 1kg 入り粉剤をお届けしています。
- きた産業・ルーツ機械研究所は、シャンパンの設備や資材を 15 年以上にわたって輸入販売しており、シャンパーニュ製法やおり下げの実務について豊富な知見を持っています。

使用法・表示

商品名	アジュバン 83
名称	ベントナイト (食品添加物・業務用)
輸入販売者	きた産業株式会社 大阪府大阪市生野区桃谷 1-3-9
内容量	1 kg
原産国	フランス
保管方法	未開封の製品は乾燥して臭気の無い凍結しない光の当たらない場所で保管、開封後はできるだけ早くご使用ください。
使用方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 本品はびん内二次醗酵スパークリングワインの製造工程で使用する清澄剤 です。 ● ワイン 100L あたり、一般的には本品 2~3 g を使用します。 ● 本品は水に混ぜた状態でワインに投入します。容器と攪拌器 (プロペラ付き電動ミキサー) を用意してください。 ● 10L の懸濁液を作製するには、8L の冷たい飲用水を容器に入れて攪拌し、300 g の本品を投入して 1 時間攪拌します。 ● 一旦攪拌を止めて水 2L を追加して 5 分間攪拌します。 ● 24~48 時間静置します。 ● 使用前に再度よく攪拌し、その状態で保持します。 ● 通常は充填するワイン 100L あたり 60~80ml の懸濁液を投入します。 ● 使用前に冷水で 2 倍に薄めます。 ● 充填に必要な量のイースト溶液 (スターター) に投入し 30 分間保持します。 ● その混合液をワインとリキュールを混ぜた液に加えてよく攪拌します。 ● 攪拌しながら充填してください。



Tidbits 「澱 (おり) 」と「滓 (おり) 」 ワインの「おり」は、製造過程でバクテリアや酵母から生じる固形物質を「滓」、熟成で生じたタンニンなどのポリフェノール類や酒石酸がカリウムと結合して固まったものを「澱」と使い分めます。滓をセディメント (英) sediment (仏語) sediment、澱をデポジット (英) deposit (仏) dépôt にあてるそうです。

ご照会は、きた産業・ルーツ機械研究所まで

きた産業 大阪営業部

osaka@kitasangyo.com

きた産業 東京営業部

tokyo@kitasangyo.com

ルーツ機械研究所

rml@roots-machinery.com