ワインびん用30x60スクリューキャプの新製品



; greencap



Greencap & Greencap bottle neck patent & trademark of Guala Closures Groupe



- グリーンキャップは、従来の30x60スクリューキャップと同じサイズ・同じ開封方法(1~2)
- コルク栓に比べ「コルク臭なし」「一定の酸素透過量」「栓抜きなしで開けられる」というメリットも同じ
- しかしグリーンキャップは、ワインを飲み終わった後、スカート部分を手で回すと簡単に取り去ることができる(3)
- アルミとガラスの完全な分別回収が可能で、資源リサイクルに大きく貢献! 日本マーケットに最適なワインキャップ!

グリーンキャップの3つの構成要素

Guala Closures + K

; greencap

● 「適応するねじ口のびん」



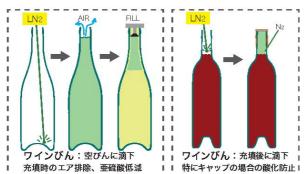
- グリーンキャップをご採用いただくには、「適応する ねじ口のびん」「グリーンキャップ」「専用のキャッ ピングヘッド」の3つが必要です。
- 「適応するねじ口のびん」:試用のために「ブルゴーニュ型750mlびん」を準備しました。まったく同じ形で「グリーンキャップロ」と「通常の30x60スクリューキャップロ」の2種類のびんがあります。びん高さ=295mm、入り味線高さ=48mmは共通です。(日本山村硝子が、びんを製作)
- ●「グリーンキャップ」:従来からある30x60スク リューキャップと同じ外径・高さで、外観もほぼ同じ ですが、専用の設計になっています。
- ●「専用のキャッピングヘッド」:6ローラーの専用 キャッピングヘッドを使用します。ローラー数は異なりますが、基本構造は従来からあるROキャッパーと同 じですから、既存のキャッパーに取り付け可能です。
- 5000bphでの巻締テストのビデオ
 - → https://youtu.be/dRkLwiswwLM
- 酒類のキャップで世界トップシェアのイタリア・グアラ社が世界に先駆けて日本で発売。日本では、きた産業が販売とテクニカルサービスを行います。

(参考情報) ヘッドスペースエア対策

- Supplemental Information 付属資料・きた産業
- (セオリー)酸素1mgは4mgのSO2(亜硫酸)を消費。赤ワインのSO2の消失は、白ワインよりも2-3倍速い。、付属資料・きた産業
- スクリューキャップのヘッドスペースを55mmとした場合、酸素は約3.2cc(=4.6mg)。キャッピング時に4.6mgの酸素が封入されると、それだけで 18mgのSO₂が消費される。コルク栓に比べてOTRが低い=酸化抑制、と考えてスクリューキャップを採用しても、ヘッドスペースの置換をしなけれ ば、かえって酸化リスクが高くなる場合がある。
- バキューム装置が取り付け易いコルカーと違って、キャッパーではヘッドスペースの効果的な置換が難しい。モノブロック充填機に付属する一般的 ガスパージ機構では、置換率は20~40%で効果が薄い。きた産業では、2つの対応策を準備して、スクリューキャップ化をサポートしています。

[対策1]液体窒素(LN₂)滴下装置

置換率95%程度が期待できるので、欧米のワイナリーでは よく使われる。アメリカVBC社の設備を提案しています。





pictures video VBC

[対策2] ELVAjet置換装置

スイスELVAmac社の製品。キャップ内とびん内の双方にコントロールされた不活性ガスを吹き付け、置換率80~90%程度が期待できる。

