

□家庭用小型蒸留器はこちらでご覧になれます。

⇒ENTER (<http://jms.la.cocacn.jp>)

プロ用及び産業用銅製蒸留器アランビック (ワイナリー/ブルーワリー/パーフィューム/エッセンシャルオイル)

※ ここではポルトガルで150年の歴史をもつ蒸留器のメーカーDestilarias Eau-de-vieの製品をご紹介します。



このメーカー、ポルトガルでワイナリー、ブルーワリー、エッセンシャルオイルなどの製造業者のために銅製蒸留器を作り続けており、その優れたクラフトマンシップは1982年にぶどう酒用のアルコールをポートワイン用に蒸留している会社に納品した銅製蒸留器が、一年365日、一日24時間休まず、現在も完全な状態で稼働していることから分かります。



当時は蒸留を荷台に積んで、ぶどうなどの農園に出張し、蒸留を請け負っていた業者もあります。



このような産業用アランビックの中には以下のような様々なタイプがあります。

- 600L 伝統的な様式の銅製アランビック
- 130L 銅製ウォーターバス アランビック
- 銅製アランビック 分離型水蒸気発生タイプ
- 銅製蒸留器 チャレンタイズ型
- Arrastre de Vapour 蒸留システム

□家庭用小型蒸留器はこちらでご覧になれます。

⇒ENTER (<http://jms.la.cocacn.jp>)

銅製蒸留器 アランビック(Soldered Union Construction)

Article reference:72106



600L 伝統的アランビック
ある程度、一度に大量のハーブ
やブドウなどを蒸留する農家や
連続しては蒸留をする必要がな
い場合にはこのようなアランビッ
クがむいています。
このタイプはポット、ポットの蓋、
冷却槽で構成され、取り外しので
きる直径10cmほどの排水管が付
いています。これは蒸留終了後
の清掃の際に、残留物を流し易く
するためのものです。

冷却槽には水温を調節するための水の取り込み用パイプ及び排水用パイプが付いています。



- アクセサリー (小型用のものもあります)
- * 精製用円盤 (Refining Lentil) – 水蒸気を集める蓋とスワンネックのパイプの間に取り付け、初期に発生する水蒸気を液化します。揮発性が高い(より重い)物質を液化して、ポットに戻し、揮発性が低い(より軽い)水蒸気を冷却槽に送り込むことにより、1回の蒸留により、望ましい精製度の製品を得ることができます。
- * 銅製漏斗/真鍮バルブ付き – 連続して蒸留がし易くできます。
- * 銅製のオオムの口ばし – 真鍮の排出バルブと銅製の濾過用フィルターが付いています。

アランビックの容量:600L(溶接タイプ)
設置サイズ:3.60(L) X2.30(H) X1.88(W)
重量:118kg
銅板の厚さ:2.5mm(底) 1.2mm(ボディー)

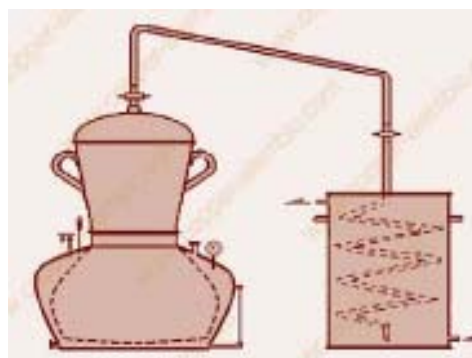
銅製蒸留器 アランビック(Sealed 130L Water Bath Distilling)

Article reference:72710



このプロ用アランビックは砂糖の含有量の高い、例えば果物、あるいは花びらを蒸留してハイドロゾルを取る場合など、その天然成分を損なわないように、充分注意して取り扱わなければならない、非常に繊細な蒸留に適しています。急激な温度変化は化学的組成を変えてしまいます。このアランビックはその名の通り、ポットがより大きなポットの中に入っており、いわゆる湯煎を行います。

最大の特長は砂糖の含有量の多いものでも、直火で蒸留されるわけではないのでボトムやサイドなど熱がかかる部位で、焦げ付きによるバッチの全損が起りません。外側のポットには常時約 60L の水が入り、この水を沸騰させることにより内側のポットに入っている資料を蒸留します。内側のポットに約 130L の容量があります。

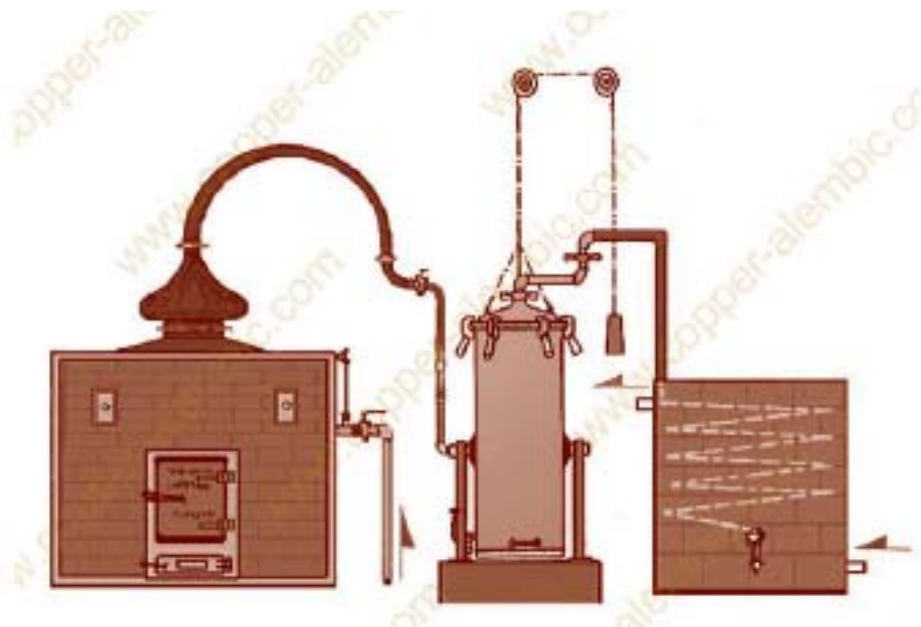


アランビック内側バッチ容量:130L
アランビック外側バッチ容量:60L
設置サイズ:1.58Xφ0.83m
銅板の厚さ:2mm

冷却槽の銅板厚:1.5m
銅製コイル:3周以上
銅製コイルチューブ:φ28mm
* 水温計付き

* 燃焼データ(外側のポットの水が沸点に達するまで):約 1 時間30分(木を燃料とした場合)
約45分(プロパンガスバーナー使用)

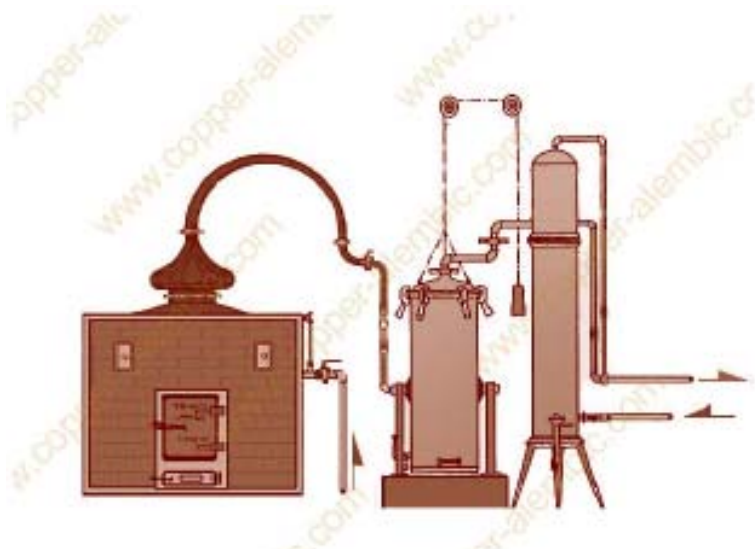
銅製蒸留器 アランビック 水蒸気発生装置タイプ
(Generator alembic with separate distilling column and copper coil)
Article reference:72810



- このタイプは水蒸気蒸留法(スチーム蒸留法)を行うために開発されたもので、主に精油、ハイドロゾルの蒸留、また、アルコール蒸留にも使用できますが、望ましいアルコール濃度を得るためには2,3度蒸留を繰り返す必要があります。
- ブロックで覆われた400L のポットはあくまで水蒸気の発生装置としての役割を果し、水は220V のポンプで半自動的に供給され、火力はまきを燃し易い構造になっており扉は鋳物でできています。水蒸気を送り込むパイプはカラムのパイプとネジ式のロックタイプになっています。
- カラムにはその機能を正常に働かせるために、その容量の約50%以下のハーブなどを入れ、それらの資料の上には銅製のふるいを乗せ、水蒸気を通すと同時に、カラムのパイプにハーブなどの資料の詰まりを防いでいます。このカラムには150, 250, 350L があり、蓋はロック式、また簡単に蓋を持ち上げられるように、プーリーを用いて錘を取付け、また清掃の際に、カラム自体を傾け、ハーブなどが取り出し易い構造になっています。
- 冷却槽はφ28mm のパイプのみ供給していますので、セメントで水をためる冷却槽を作る必要があります。

* アランビック容量:400L サイズ:2.41 (L) X2.30 (H) X1.68 (W) m	* 冷却槽用パイプ:コイル 4 周以上 φ 28mm 厚さ 1.5mm
* カラム容量:150,250,350L サイズ:高さはカラムによる。φ 0.55m	

銅製蒸留器 アランビック 水蒸気発生装置タイプ(アルコール精製器付き)
(Generator alembic with separate distilling column and copper cooling
condenser with alcohol refiner)
Article reference:72820



- このタイプはアルコール精製装置が付いているため、より純度の高いアルコールが蒸留を繰り返しなくても得られ、冷却槽も必要ありません。
- ブロックで覆われた400L のポットはあくまで水蒸気発生装置としての役割を果し、水は220V のポンプで半自動的に供給され、火力はまきを燃し易い構造になっており扉は鋳物でできています。水蒸気を送り込むパイプはカラムのパイプとネジ式のロックタイプになっています。
- カラムにはその機能を正常に働かせるために、その容量の約50%以下のハーブなどを入れ、それらの資料の上には銅製のふるいを乗せ、水蒸気を通すと同時に、カラムのパイプにハーブなどの資料の詰まりを防いでいます。このカラムには150, 250, 350L があり、蓋はロック式、また簡単に蓋を持ち上げられるように、プーリーを用いて錘を取付け、また清掃の際に、カラム自体を傾け、ハーブなどが取り出し易い構造になっています。
- カラムと接続されているクリーニングタワーには水蒸気の温度を下げるためのチュービングシステムが内蔵され、効率よくアルコールの純度を高める役割を果しています。

* アランビック容量:400L

サイズ:2.41 (L) X2.30 (H) X1.68 (W) m

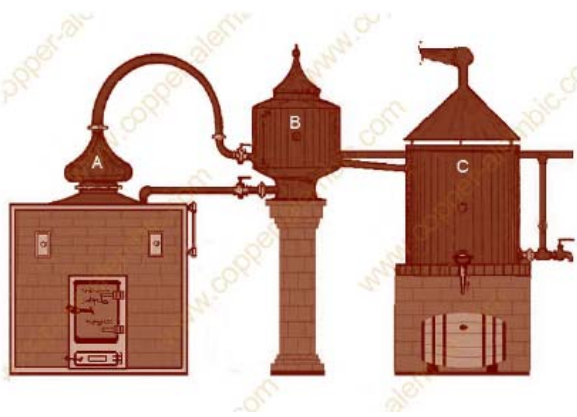
* カラム容量:150,250,350L

サイズ:高さはカラムによる。φ 0.55m

* クーリングタワー:

サイズ:1.7m φ 0.4m 厚さ 2mm

銅製蒸留器 アランビック 280L%&750L チャレンタイス
Copper Charentais Alembic
Article reference:75090&75100

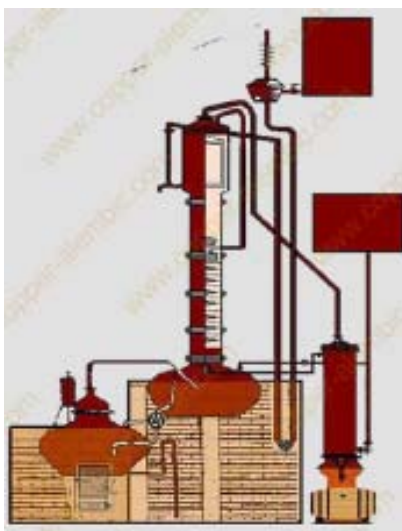


- 最も優雅で美しいアランビックがチャレンタイスです。このタイプは世界で唯一、有名なコニャックを二重蒸留工程で取ることが許されている蒸留器です。また、ワインをゆっくり蒸留し、ほとんど不純物を含まない Eau-de-vie を製造することができます。
- 特徴的な点は中央のたまねぎ型のプレヒーターにあります。ここにはポットでワインを蒸留し、その水蒸気を通るパイプが通り、事前にこのプレヒーターにワインを入れておくことで、初めはポットから出る水蒸気を冷やし、同時にこのプレヒーターの中のワインは温められ、ポットのワインが蒸留され、無くなり始めたら、ポットとプレヒーターを繋ぐパイプのバルブを緩めて、熱くなっているプレヒーターの中のワインをポットに注ぐことができます。このようにしてワインをゆっくり蒸留できるばかりではなく、効率よく熱源を使用することができます。



- 左の写真は750Lのチャレンタイスで現在でももちろん使用されており、基本的な構造は250Lと同じです。しかし、このタイプはポットの周りを耐熱レンガで被い、熱源を効率よく使用し、また、プレヒーターや冷却槽も安全のために耐熱レンガの上に乗せています。

銅製蒸留器 アラマニャック タイプ アランビック
Armagnac Type Alembic Double boiler
Article reference:75210



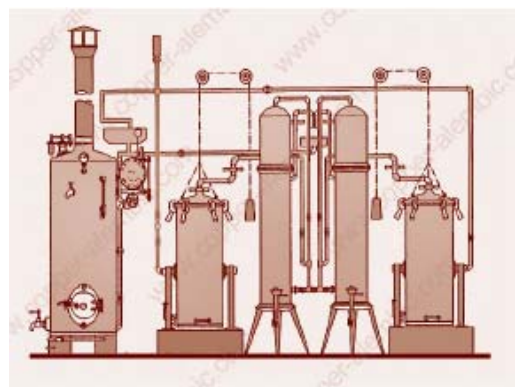
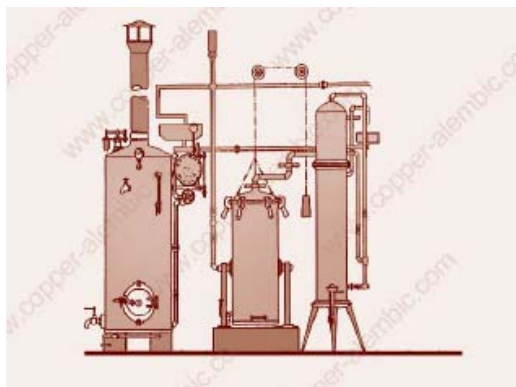
- このタイプは特に酸味の強いワインを蒸留するために用いられ、設置するにはかなり広い製造施設が必要です。下の写真にもあるように、高さは約8mもあり、熱効率を上げるためにレンガ造りにしなければなりません。
- 最も特徴的なことはそのデザインが連続使用を目的としています。一旦、作業に入ったら絶えず蒸留されるワインを入れ続け、また、一方ではそれに見合ったものがアルコールを含んだ蒸留水として、排出されます。この連続使用はそもそも圧倒的に熱源のコストを下げ、作業時間も短縮します。



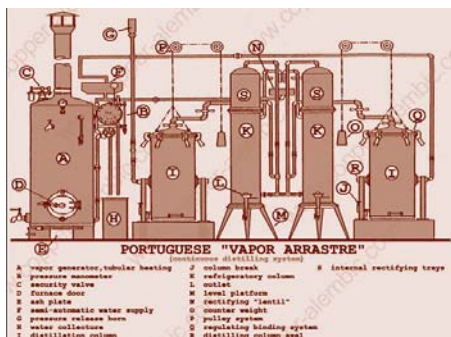
- 全ての作業に先立ち、システム全体にワインを満たします。まず、自動的にフロートが上がって、ワインがカラムに入り、ボイラーから立ち昇った水蒸気はリフラックストレイや精製用トレイがそのカラムの中に組み込まれている塔のような冷却槽の一番上までリフラックストレイ

を通過して上り、ワインはゆっくりとその間に流れ落ちます。このカラムはプレヒーターの役割も果たしているため、そこを流れるワインも事前温められ、ボイラーからの水蒸気と混じり合います。そして、低温のワインの流れは水蒸気中のより重く望ましくない状態の成分を冷やすために、それらの成分はカラムの底に戻されます。これらの工程を繰り返すことによって2,3回蒸留をせずに充分純粋で高濃度のアルコールを得ることができます。

銅製蒸留器 アランビック カラム分離タイプ
 Portugese Arrastre de Vapour
 Article reference:75300/75305/75310/75315

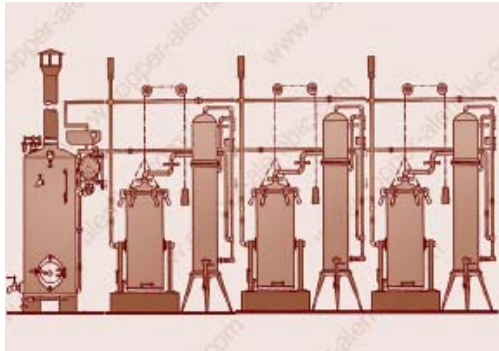


□ ポルトガルの最も古いシステムで水蒸気蒸留しかできません。左の# 75300はボイラー、カラム、2枚の精製用プレートが入っている冷却槽で構成されています。このシステムの最大の長所はその拡張性にあり、同じボイラーを用いて、4つまでのカラムや冷却槽を接続することができます。例えばカラムを4台接続、2台を使用し、その間にもう2台を空にして、ハーブなどの資料を入れることもできます。

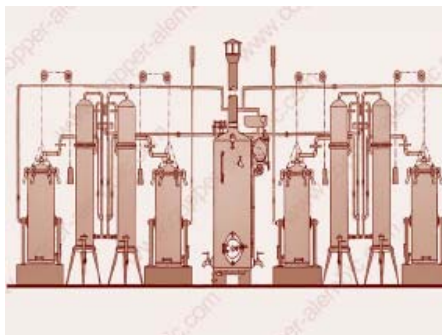


- 銅製のチューブ様の構造の長所は沸点到極めて短い時間(約30分)で到達することができる点です。
- ボイラーには電気式ポンプで半自動的に給水するシステムが組み込まれ、コンデンサーから温かい水を回収し、ボイラーに戻すことにより時間とエネルギー大幅にセーブすることができます。さらにボイラーは水蒸気チェンバーも兼ねており、過剰な水蒸気はチェンバーに戻されるようになっており、蒸留中の温度、水蒸気の圧、水量を計器で読むことができます。
- ボイラーは木材を燃やすようにできていますが、ガス用に変更することもできます。





□上の写真は# 75310で1台のボイラーに3台のカラムと冷却槽を接続し、下の写真は# 75315でそれぞれ4台ずつを接続しています。



□ # 75315 のボイラー仕様

•バーナーキャパシティー:600L •サイズ2.0Xφ1.0m •銅板厚:外装2.0mm/内部2.2mm

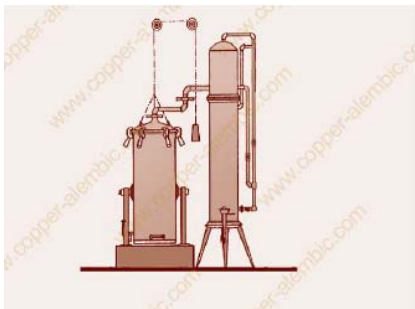
□ カラム仕様

•カラム容量:150L から350L 4ユニット •カラムの高さは容量による/φ0.55m

•銅板厚:2mm •銅製ふるいー通常1または2 •真鍮製開閉ロック付き

□ 冷却槽

•サイズ:1.7Xφ0.4m 4ユニット •銅板厚:2.0mm



□左は# 75350 既にボイラーを所有している蒸留所のシステム拡張用ユニット。