SANSYUKURO STORY 清酒 金陵

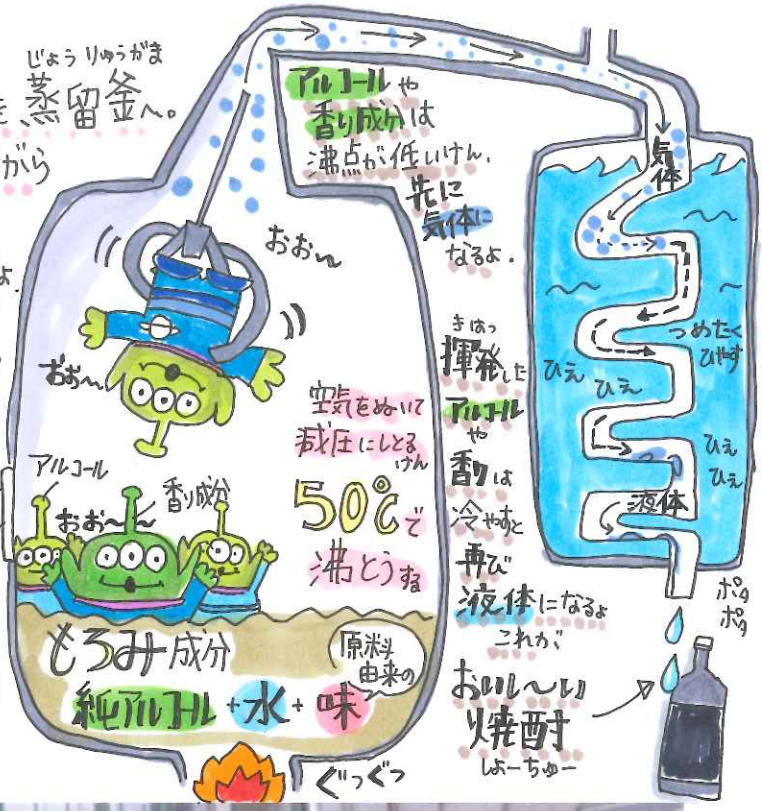
きんりょう

減圧蒸留のしくみ

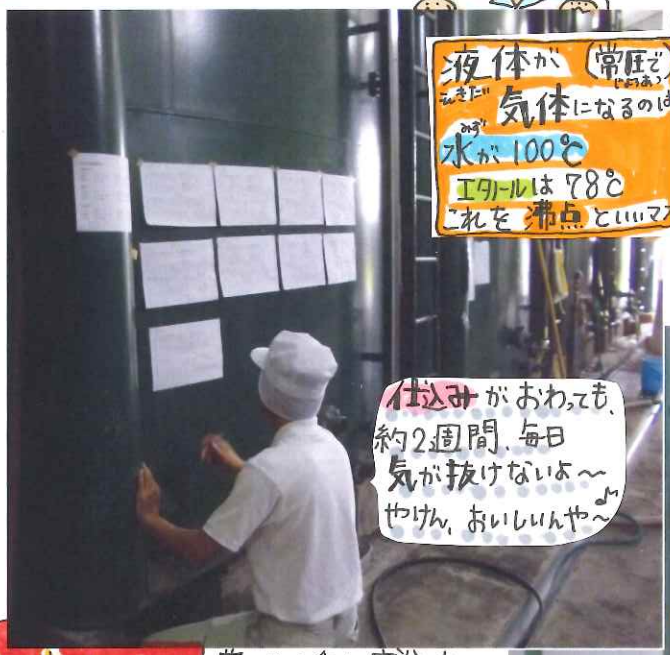
発酵がおわったもろみを蒸留釜へ。

ぐつぐつ加熱しながら

空気を抜いて減圧するよ。



液体が気体になるのは水が100℃
エタノールは78℃
これを沸点といいマス



仕込みがおわっても、約2週間、毎日気が抜けないよ〜
やけん、おいしいんや〜

金陵のこだわり

華やかな香りの成分は温度が低い時にとりだせるよ。

水とアルコールを沸点のちがいを利用して分けるのが蒸留のしくみ。
だから「もろみ」を沸騰させないといけないんよ。

アルコール度数は最初は70度くらいからだんだん低くなって全体をまぜたら45度くらいかな。
製品は25度でうまいで。

減圧すると山頂みたいに低い温度で沸騰するんよ。

蒸留で焼酎の味が決まるきん!!

アルコール度数を分析中

蒸留釜 ピカピカ
圧力と温度を調整してボイラーで加熱します。

「工場のひとこま」コーナー

蒸留器から最初に垂れてくる焼酎はアルコール度数が約70度!
この初めのものを「初留取り」といいマス。