



品質の向上に！

吟醸酒、純米酒に…絶対必要

専売特許 間欠式

ハクヨ - 出麴冷却機

壁掛式配電盤



場所をとらない！清潔な麴の保管に！

間欠冷却

麴の内部の温度と水分が充分とれる。
麴が軽く、サラサラして弾力性がある。
自己消化がないので
アルコールの出方もよい。
麴の香りが引立つ。醪の香りが良い！

効果…酒の香りが良く、酸もへり
まろやかな酒ができる。

吸気 ↓↓↓ フィルター付ステンレス網蓋(除塵装置)



排風
ダクトで室外へ

排風機

ステンレス槽(断熱材保温)
側板二ツ折

麴の香りがよい

アルコールの出方が良い

●品質の向上に、1台で3役!!

1. 出麴を間欠的に冷却する。
2. 吟醸の蒸米の間欠冷却に利用すると、内部の水分がよく取れる。
3. 高精白の浸漬米の水分調整に利用できる。充分浸漬し間欠通風することにより目的の吸水歩合にすることができる。

●従来の方法

- これまで布の上にひろげて冷却すると、どうしても麴がしめりをもって、さばけの悪い麴で、にぎると団子状になる。香りも引き立たない。

●間欠式出麴冷却機の効果

- 折角良い麴ができてその後の管理が悪いと自己消化したり、雑菌の汚染の原因となる。
- 狭い場所で、冷却、貯蔵ができる。
- フィルター付の網蓋があるため、雑菌や塵埃の混入を防止できる。いくらか酸もへり、まろやかな酒となる。
- 間欠冷却した方が、自然放冷や連続冷却よりも麴が軽く、サラサラして手ざわりがよく麴の香りが良い。
- 間欠冷却の方法は硬質、軟質米の麴に合わせ、排風タイマーと休止タイマーを組合せすることにより、内部の水分と、温度を充分とることができる。
- 高級酒の麴造りに最適である。
- 吟醸酒や純米酒造りに特によい。

- 曇った日や、雨の日は何となく湿けて、自己消化をおこし、今までは甘くなった。それがなくなった。
- 麴の内部の水分を充分とるので自己消化もなく、メーターの切れも良く、アルコールの出方も良い。
- 出麴使いも出来るし、また枯した麴も常に香りがたっており醗の香りが良い。
- 休日用の麴や、正月休み用の麴を、安全に保管出来る。
- 省力化に役立つ…排風機は簡単に取外せるので、麴室の中または仕込タンクの側まで移動できる。
- 送風式は湿気がこもり、カビが生える。本機は排風式であるから室外へ出すので清潔である。

機種	タンク寸法 (幅) (長さ) (高さ)	排風機 モーター
250kg型	1 m × 1.5 m × 1 m	0.75 kw
350kg型	1 m × 2 m × 1 m	1.5 kw
500kg型	1.5 m × 2 m × 1 m	1.5 kw
700kg型	2 m × 2 m × 1 m	1.5 kw
1,000kg型	2 m × 3 m × 1 m	2.2 kw

- ◆麴 700 kgの場合は 350 kg型 2台にした方が使い易く、移動も便利です。
- ◆麻袋 (3尺角) を用意し、袋に20kgずつ入れて本機に積み重ねてする方法もあります。麻袋は当社へご注文下さい。
- ◆麴の調熱装置 (別途見積)
プレートヒーターを網の下に取付け40~42℃に温度設定し、麴の品温を40~42℃に上げ3~4時間おくと老ね麴ができる。醗麴用に利用できる。

■製造発売元

株式会社 ハクヨー

〒110 東京都台東区上野 1-10-9
TEL 03-3833-8940
FAX 03-3833-8536

■特約店