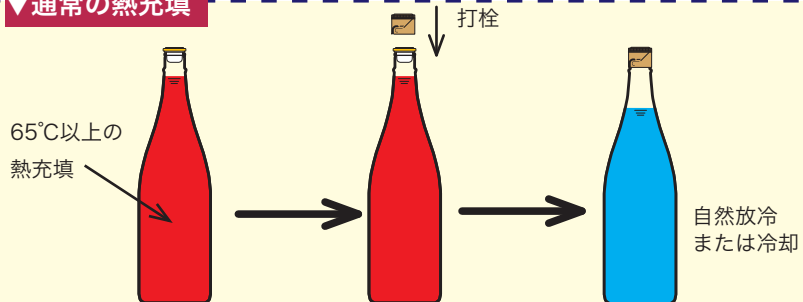


びん爛替栓のご案内 (ed.03)

『びん爛殺菌』とは？

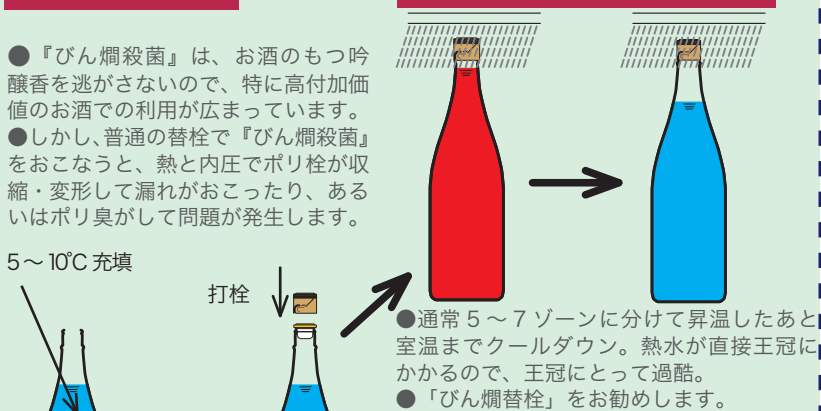
▼通常の熱充填



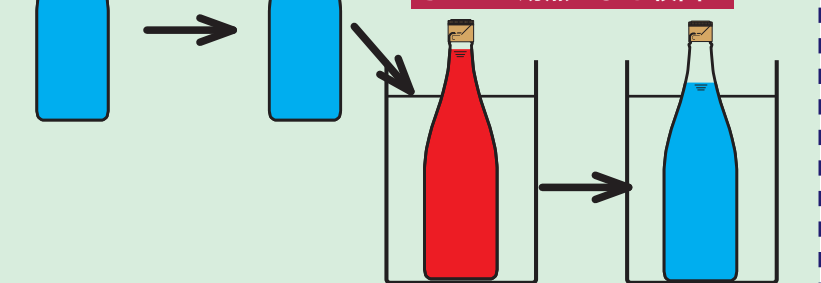
▼『びん爛』殺菌

●『びん爛殺菌』は、お酒のもつ吟醸香を逃がさないで、特に高付加価値のお酒での利用が広がっています。
●しかし、普通の替栓で『びん爛殺菌』をおこなうと、熱と内圧でポリ栓が収縮・変形して漏れがおこったり、あるいはポリ臭がして問題が発生します。

その1：シャワーによる殺菌



その2：湯煎による殺菌



- 鑑評会出品酒のほとんどは、お酒を充填・打栓した後、温水シャワーまたは湯煎で加熱殺菌（「びん爛殺菌」）します。よりよい酒質のために、通常商品でも、びん爛殺菌をするお蔵が増えてきました。
- 「びん爛替栓」は、シャワー工程の過酷な温度履歴でも熱収縮を起こさず、密封性を維持します。清酒に対するフレーバー適性も良好なほか、適度な抜栓力を維持します。



- 抜栓感覚を改善し温度許容範囲を広げた新製品「Bタイプ」をお勧めしています。天面「アルミ」+「シルバー」またはゴールドPETスポット箔の他、天面「プラスチック」+「透明PETスポット」があります。
- 「旧ナショナルクラウン仕様」も供給可能です。
- びん爛対応の汎用品（『蔵元直詰』など）を準備しています。

（ご注意）

- 「びん爛替栓」はシャワー殺菌用です。一般的に湯煎殺菌にはお勧めしませんが、「Bタイプ」は「打栓状態での湯煎殺菌」にも対応します。ただし、抜栓は固い傾向になります。（湯煎条件により異なる）
- 替栓の収縮や変形がなくても、特に傷の多い回収場などを使用する場合には内圧上昇による破壊のリスクがあることにご注意下さい。
- びん爛殺菌の条件はお客様によって異なります。事前に評価試験を行って仕様をご決定下さい。



ISO 9001:2008 認証を取得しています。登録範囲：「キャップ、プラスチック容器、加熱機能付き容器、及びエアバッグ点火装置の部品の製造」

きた産業株式会社
KITA SANGYO CO., LTD.

大阪営業部：Tel:06-6731-0251 osaka@kitasangyo.com
東京営業部：Tel:03-3851-5191 tokyo@kitasangyo.com

びん爛替栓のご案内 ed.03 / 100128 / Mac.indd
20060606/20090212/090212