



- タンク内に貯蔵されたビールや飲料の炭酸ガスボリュウムを測定する器具です。バッチ毎の炭酸ガス溶存の安定管理のために、醸造家必携。
- 正確なピストン機構でサンプルのこぼれ出しやヒューマンエラーを防ぎます。
- 容積拡大テストを行うことで正確なデータが取得できます。
- ステンレス製で耐久性がありながら、軽くて操作しやすい構造。
- (ご注意) #1000 でビールを採取するためには、タンクにサンプルコックがつくヘルール口 (1½ インチなど) がついている必要があります。写真左側は専用のサンプルコック (写真は1½ ヘルール接続。その他の接続方式も承ります) で、サンプルコックは別売のオプションです。
- 温度計は従来「アルコール温度計」または「水銀温度計」でしたが、2012年から「ダイヤル温度計」にマイナーチェンジしました。新しい温度計は、既存のボリュウムメーターにレトロフィット可能です。

## # 1000 ボリュウムメーターの取扱い方法

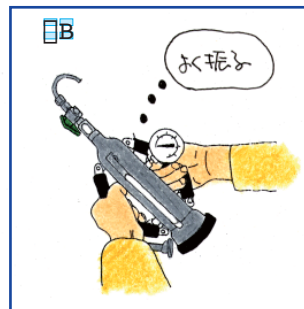
<タンク内ビールの炭酸ガス(ガスボリュウム)を測定します。>



- \*測定前に**保護メガネを着用**して下さい。
- \*測定すべきビールと同程度に冷やしたボリュウムメーターにゴムボールでカウンタプレッシャをつくります。
- \*温度が高かったりプレッシャが低かったりすると、ボリュウムメーターにビールを流し込む時、泡が発生したりビール温度が上昇して正確なガスボリュウム測定ができません。



- \*ブライツビールタンクのドライブコック (サンプリングコック) にボリュウムメーターを接続し、ビールをゆっくりとボリュウムメーター内に入れていきます。
- \*このときカウンタプレッシャはゆっくりと少しだけ落とします。急激に落とすと流れ込んだビールが泡を発生し、容器内をビールで完全に置換することが出来ません。



- \*コックからボリュウムメーターをはずし、ハンドルを持って容器を激しく8~10回振って下さい。容器を振っている間に自然にピストンが押し出され、ガス圧は均衡状態となります。
- \*このときピストンは無理に引き出したりしないこと。また、ビールの温度が上がらないよう、できるだけ金属部分に手を触れないよう注意して下さい。



- \*圧力と温度とを読みとり付属チャートから炭酸ガスボリュウムを決定します。
- \*測定終了後はゴムボールで容器内のビールを押しだし、グースネックから容器内に水を入れて十分に洗い流して下さい。また次回測定時にピストンがスムーズに動くよう、潤滑剤を塗布しておくで万全です。

※ 弊社発行、地ビールパッケージニュース Vol.8「ヤマモトのテクニカルメモ」から転載。