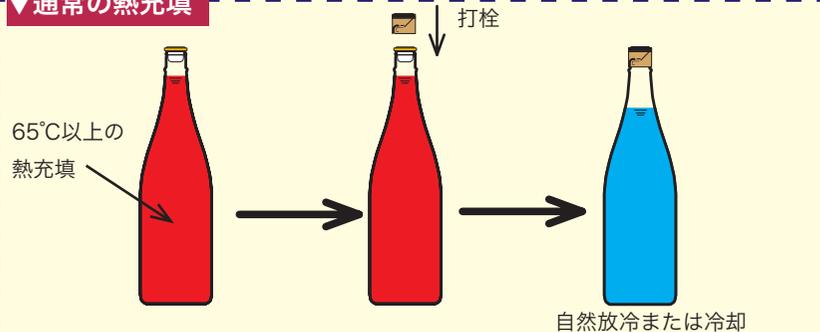


びん爛替栓のご案内

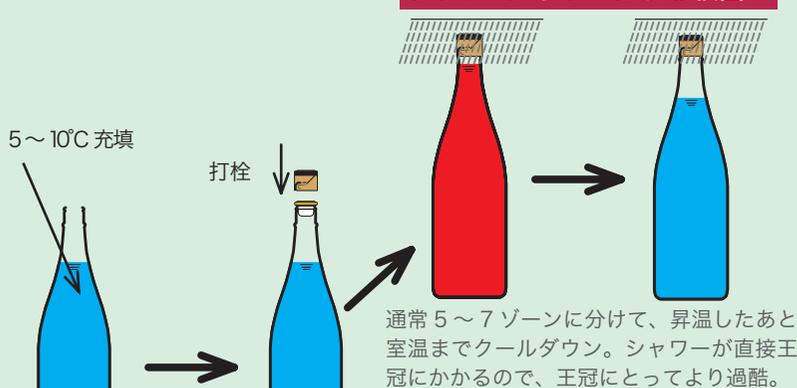
『びん爛殺菌』とは？

▼通常の熱充填

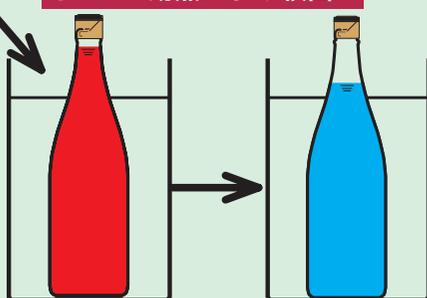


▼『びん爛』殺菌

その1：シャワーによる殺菌



その2：湯煎による殺菌



破壊防止のため、40°C→70°Cなど2槽で昇温し、その後クールダウン。湯煎の液面位置や保持時間によって王冠にかかる負荷が大きく異なる。

- 『びん爛殺菌』は、お酒のもつ吟醸香を逃がさないのので、特に高付加価値のお酒での利用が広まっています。
- しかし、普通の替栓で『びん爛殺菌』をおこなうと、熱でポリ栓が収縮したり、変形したり、あるいはポリ臭がして問題が発生します。

びん爛対応汎用品（オールプラ、黒無地）



- シャワー工程や湯煎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。
- 殺菌条件などお客様のニーズに合わせてポリ栓部やスポット箔にいくつかのバリエーションがあります。また、天面は「ブリキ仕様」の他、「プラスチック仕様」「アルミ仕様」があります。
- 無地の汎用替栓を準備しています。冠頭と組み合わせる事が可能です。
- （ご注意）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。

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

きた産業株式会社
KITA SANGYO CO., LTD.