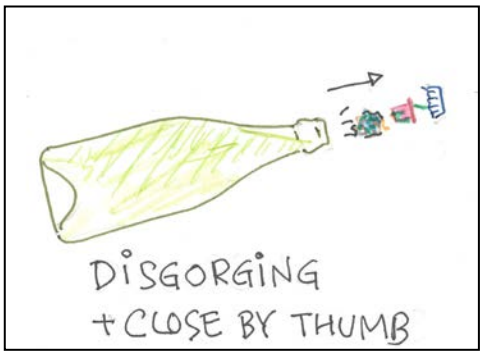
びん内二次醗酵スパークリングの
自動デゴルジュマン装置

TDD DLV 1

WINE CIDRE SAKÉ



- 機械の洗浄を容易にするためポリエチレン製ボディー、デゴルジュマンのアームはステンレス、駆動はエアのみ、電気は使用しません
- シャンパンびんをびん口が下斜めになるように機械にセットすると、ニューマチックセンサーが感知して動作を開始　びんが上向き角度になりデゴルジュマンを行う　その後「親指機能」でびん口をふさぐ　各工程のタイミングは非常に正確です
- 4 つの調整が可能
  1. びんセットから、デゴルジュマンまでのタイミング
  2. 親指機能の起動スピード
  3. デゴルジュマン後、親指機能までの時間
  4. デゴルジュマン前のびんを傾けるスピード

「デゴルジュマン」とは

- びん口で凍らせた滓を、王冠を抜くことで吹き飛ばして排出し、クリアな製品にする工程のこと。
- シャンパンなど、びん内二次醗酵スパークリング独特の手法。
-

日本酒のびん内二次醗酵

- 日本酒でも、デゴルジュマンを行うスパークリングが登場しています。
- 滓の量が多く、滓を凍らせずにデゴルジュマンを行う（「アラボレ」による）場合は、びんを置く角度を調整して使用します。

ROOTS + KK

（参考資料：当社で販売しているシャンパーニュ機器 190703-16）

ROOTS

ティラージュタンク
（攪拌装置、温調ジャケットつき）

ティラージュ後のびん充填機

29mm 王冠打栓機（エア駆動）

29mm 王冠打栓機（手押し）と、
29mm 王冠クリンプゲージ

ピュピトル

ジロパレット（デュオ）

自動デゴルジュマン
・ドザージュ機（1,000bph）

手動デゴルジュマン
・ドザージュ機

半自動キャップシューラー
（プリーツ＆フォールダー）

手動コルカー・
ワイヤーフーダー

自動コルカー・ワイヤーフーダーと
シャンパンコルク供給機

回転式ネックフリーザー（1,000bph）