

アランビック 5L/10L/20L/30L カラム(プレミアム)タイプの使用

ご使用前に必ずこの使用説明書をよくお読みください。

重要注意事項

- ※ カラムを倒した状態の時にポットに接触する面が傷つきやすくなります。
勢い良くカラムが当たったりした場合も同様、凹みが生じないようにご注意ください。
- * 空焚きは絶対しないで下さい。溶接部が破損し、修復が出来なくなります！！
- * 蒸留器は大変高熱になります。蒸留は必ず監視下で行い、子供やペットが近づかない環境で、ヤケドなどしないよう、耐熱グローブなどを用意するなど十分に注意して行って下さい。
- * 蒸留を行う際には必ず、全てのパイプに何か詰まっていないか確認してください。
- * グースネックパイプや冷却パイプが詰まっていたり、布に植物をきつく詰め過ぎたりすると水蒸気の逃げ場がなくなり、グースネックパイプの蓋が飛んだり、隙間から熱湯や水蒸気が噴出する恐れがあり大変危険です。そのような場合は直ちに火を止めて、ヤケド等に十分ご注意くださいの上、蒸留器が冷めるのを待ってから、点検作業をして下さい。
- * 蒸留により、液体は膨張したり、成分によっては泡立ったりしてパイプに詰まることもあります。粘度の高いものは均一に薄めてから蒸留したほうが安全です。また、沸騰などにより、過剰な圧が生じないように温度管理には充分注意を払って下さい。
- * 蒸留の一般的ルールとして、初めは強火で蒸留し、沸点に近くなったら必ず弱火でゆっくり蒸留し、ポットにはその容量の**90%**以上は安全のためにハーブなどを含んだ液体を入れないようにします。
- * 蒸留を始めて、接合部から蒸気が漏れて、蒸留水が出ない場合はパイプのどこかにハーブなどが詰まっていることがあります。ハーブなどが舞い上がってパイプに詰まる可能性のある場合は必ず、ガーゼやふかし布などの袋に入れて、口を結ぶと安全です。
- * 蒸留器の蓋とポット、あるいはグースネックパイプと冷却槽のパイプとの接合部から水蒸気が漏れる場合はペーパータオルや布を巻く方法もありますが、最も安全なのは小麦粉(あればライ麦粉)を耳たぶくらいの硬さに水で練って水蒸気の漏れるところに貼り付ける方法です。
- * アランビックはタイプにより、接合部にはリベットが打たれたものもあり、先の尖ったバリが出ていることがあります。バリの先で指などを切ることがありますので、金属製のやすりでバリの先を丸くしてください。

1. 各部の名称



2. アランビックの組立(プレミアム溶接タイプはハットとグースネックパイプが一体型となっています)。

1. ガスバーナーの中央にポットを置き、カラムを起こしてポットにはめ込みます。(ポットの排水口の蓋がしっかり閉まっているか確認してください)

ポットの中には水、カラムの中には材料を各8分目ほど入れておきます。カラム装着後は高さがあり不安定になるのでご注意ください。(冷却槽のパイプとグースネックパイプをしっかり繋ぐと安定します)。

2. カラムとポットはある程度しっかりはめ込みますが、余り強くはめ込みますと後で外れなくなりますので注意して下さい。(ハットの首の部分は浅めにカラムやポットに入るように作られています)

ハットとカラムの間やカラムとポットの間から水蒸気が漏れる場合は別紙の小麦粉による水蒸気の漏れ止め法を参照下さい。



*左の写真のヒバなどのように葉や茎などが付いている場合はある程度きつく詰めても葉と葉の間に隙間があるので水蒸気が通りますが、花卉だけを蒸留する場合は花卉だけではなく茎や葉も一緒に詰めて隙間を作り、必ず水蒸気が通るようにするか、もしくはカラムには少なめに入れ、同時にポットに水と一緒にに入れて煮出して蒸留したほうが良い場合も有ります。
カラムに入れたハーブの上には、目の粗い、ふかし布などの布で覆い、ハーブが飛んでパイプに詰まらないようにします。

3. 冷却槽の高さ調整に使用するものは大きめの耐火性のブロックや金属製の平らなお菓子の缶など安定感があり、水や熱に強いものにして下さい。
4. 冷却槽内を螺旋状に巻いているパイプの出口には蒸留水を受けるための熱湯消毒したビーカーなどを置いて下さい。
5. 冷却槽の排水口(上下)に付属のビニールチューブを取り付けます。上下供、排水用に使用するので両方のチューブは流しにたらしめて上部のチューブからは常時排水させ、下部のチューブには木栓をはめて、水温が高くなった時にだけ外します。



冷却槽に排水用ビニールチューブを取付けますが、冷却槽の水が熱くなると冷却槽のパイプとビニールチューブの間からビニールチューブが熱で膨張し水が漏れることがあるので冷却槽の下にタオルを敷いたり、写真のように付属のビニールタイをきつく巻き付けてください。ビニールタイは何度か使用できるので捨てないでください。

- * 注意！！蒸留水が少し出始めてからポットと蓋の間から水蒸気が良く漏れ、あまり蒸留水が出ない場合は蓋についているスワンネックパイプにハーブが詰まっている可能性があります。
- また、蒸留水があまり出ずに、スワンネックパイプと冷却槽を繋いだ部分から水蒸気が良く漏れる場合は冷却槽のパイプにハーブが詰まっている可能性がありますのでいずれの場合も蒸留を中止して、それぞれのパイプに水を通してパイプが詰まっていないか安全を確認してから蒸留を再開してください！！

■ハイドロ蒸留法-ポットに水とハーブを入れて蒸留する方法で、バラの花弁など薄いものに適しています。その際カラムは倒さずにそのまま何も入れずカラムをポットに被せたほうが安定し、ポットの中の花弁が飛んでパイプに詰まるのを防ぐことができます。(カラムを倒して使用するとかえって不安定になります)

ちょっと一言

- ポットに付いている排水口の蓋は硬く閉まっていますのでスパナなどで回さないと外れませんので固定しておき、蒸留を終了したらポットが冷めるのを待ち、ポットを逆さまにして中のお湯を捨てたほうが排水溝の蓋を開けたり閉じたりするよりは遥かに簡単です。

□ 蒸留上の基本事項

1. 精油目的の場合は乾燥のハーブ、蒸留水が目的の場合はフレッシュハーブを使用します。
 2. 点火したら弱火を保ち、蒸気がゆっくりポット内部を循環できるようにして下さい。
火力が強いと精油の抽出量、香りの質が落ちますし、冷却槽内に氷などを入れて冷たすぎる状況にすると金属的な硬い香りになります。
 3. 冷却槽の水温は人肌(32~42℃)に保ち、高温になった場合は冷却槽内部の水を排水して冷たい水に入れ替えてください。
 4. 冷却槽の中の水温は上部と下部では15度近く差が出来てしまいます。時々さえ箸のようなものでかき混ぜると均一になり、水温管理が楽になります。
 5. 5.0Lのカラムタイプのアランビックで例えば、ポットに水を4L程入れて蒸留した場合でも、良い蒸留成分をとるには、その40%程度の蒸留水が出た時点で火を止めることを目安として下さい。
- ※ 「ヘッド」と呼ばれる最良のものはその中でも最初に取りれた3分に1で、次の3分の1が「ボディ」残り3分の1が「テール」と呼ばれて、徐々に芳香成分が少なくなります。
- ※ 蒸留水とならずに、空気中に水蒸気として逃げてしまったり、カラムに入れた材料がかなり水を吸うものもあるなどケースバイケースですので、**空焚きなどしないように少なめに蒸留してください。**
6. 銅製品は非常に熱伝導が良いため、点火後は蒸留器本体を素手で触らないで下さい。必ず、熱グローブや鍋つかみを使用し、消火直後もヤケドをしないよう十分注意して下さい。
 7. 蒸留が終わり、火傷をしない程度にアランビックが冷えたら、材料の成分がこびり付かないようにパイプ類やポットを食器用洗剤などで洗って下さい。グースネックの中は特に曲がっているため、物が詰まり易いので水を勢い良く通して下さい。冷却槽などは洗剤を流し入れてお湯を通すなどして洗浄し、全ての器材は十分に乾燥させてから保管して下さい。
また、洗浄に用いるスポンジは銅製品はキズになりやすいので柔らかいものを選んでください。



香りの強いものを蒸留し残り香が気になる時はお湯をポットに入れ、加熱し冷却槽に水を入れずに蒸気を放出させて洗浄する方法もあります。



■ 一般的にハットの首は浅めにカラムに入るように作られています。特にサイズの大きなアランビックではハットが深くはめ込まれると使用後、ハットがカラムから外れなくなります。ハットの首の部分が深くカラム入ってしまう場合は必ずカラムやポットの口に布を巻き、使用後に外れるようして下さい。

* ハットが外れない場合は木槌などでハットの首の上の膨らんだ部分(左の→部分)にタオルなどを当て、軽く何回か一回りするくらい外す方向に叩いてください。

アランビックはリベット止めされているために接合部や取っ手の取付け部から水漏れすることがあります。通常は使用しているうちにハーブなどに含まれる樹脂が水漏れする隙間を塞ぎます。

水止め法(小麦粉のグルテンが目止めの役割をする昔ながらの方法です)

- 1.小麦粉(強力粉)を必要な量用意します。1リットルに対し、50g必要ですので3Lのポットの目止めには $50(g) \times 3(L) = 150g$ 。これをポットに入れ少量ずつ水を加え溶かして下さい
 - 2.ポットの口の少し手前まで小麦粉水を作り終わったら、ポットの外側に付着した小麦粉水は洗い流して外側全体の水気をふき取ってから火にかけます。(弱火)
 - 3.ポットの底に小麦粉が沈殿しないよう定期的にさえ箸等でかき混ぜながら煮立てます。その際に、接合部に水漏れ箇所がないか点検します。水漏れ部分がある場合はふきん等で軽くふき取りながら続けて下さい。水漏れ部分にグルテンが少しずつ溜まり、凝固します。漏れが止まれば完了です。
 - 4.水止めが終了したら火を止めて小麦粉水を捨てて下さい。長く放置しますと小麦粉(グルテン)がポットに付着して剥がれなくなり、付着したままですと次回に使用すると、焼き付きの原因となり、ポットの底に穴が開いてしまうこともありますのでご注意下さい。
 - 5.その後、軽く水洗いして、スポンジなどでポット内部のぬめりを取り、再度水をポットの上部まで注ぎ入れて外側の水分も拭き取り、接合部分に水漏れ箇所が無い点検して下さい。問題が無ければ終了です。良く乾燥させてから使用や保管をして下さい。
- ⑨ 点検の際に水漏れ箇所があった場合は一旦乾燥してから再度目止めの方法(1~5)を行ってください。