

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

- * アランビックは手作りのためバリが出ていたり、接合部などが鋭利になっていますので指や手を切らないようにやすりで削り等して取り扱いには充分注意して下さい！
- * 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有ります。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**3/4**以上は安全のために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何か詰まっていることがあります。
- * 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ます。
- * ねじ込み式のパイプの周辺から漏れる場合はパイプにシールテープを巻いてからねじこみます。また、溶接部の場合はオートウェルド(接着剤)を貼付します。
- * 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。
- * 草木やハーブの中には有毒なものもあり、特に精油はその有害成分を多く含んでいる場合があります。時に、農薬などが付着していることも考えられます。自己責任のもと蒸留を行い、品質や安全性に充分ご注意下さい。

セット内容

- ポット ・冷却槽 ・ヒーティングタンク ・温度計 ・オートウエルド(接着剤)
- レベルインディケーター(銅製チューブ・ビニールチューブ) ・シールテープ ・ビニールチューブ ・木栓

* 抽出時に必要なもの

- 台座(コンクリートブロック・煉瓦・タイルなど高さ調節に使用します) 耐熱グローブ 1組 濡れぶきん 2枚
- 水差し(ジョウロなど) 小麦粉(ライ麦粉) ビーカー キッチンペーパー

* その他 ※必要に応じて下記のをそろえると便利です。

- はかり 温度計(冷却槽用) アルコール濃度計

* 洗浄時に必要な物

- やわらかいスポンジ 中性洗剤

* 蒸留前に毎回必ず行うこと

- ① ビーカー、保存容器等の器具は煮沸消毒してから使用して下さい。
- ② グースネックパイプ及び冷却パイプに水を通し、異物がパイプの中に詰まって水蒸気が通りにくくなっているか確認して下さい。
- ③ 水や抽出物がこぼれることもありますので、周辺の物を片付けてから始めて下さい。
「上記3点」は毎回必ず行って下さい。また、初めて行う際は、ポットと冷却槽及びヒーティングタンク、ビーカーなどをセットし、高さや抽出スペースを確認し、高さが合わない場合は濡れ布きんなどを敷いたり、必要な調整を行い、不具合が無い点検して下さい。
抽出時に使用するものは火や水の近くですので、プラスチックやビニール製のものは避け、濡れても大丈夫なしっかりしたものをお使い下さい。

* 蒸留後に毎回必ず行うこと

- 上記②のパイプの詰まりに対する確認を行って下さい。洗浄のためにもパイプには必ず水を十分に通して下さい。また、抽出後は火傷などしないように注意し、すみやかに蒸留器を清掃し、乾燥させて下さい。蒸留したものを放置するとその成分が蒸留器に付着し、次回に蒸留する際その部分がこげ、穴があく恐れがあります。

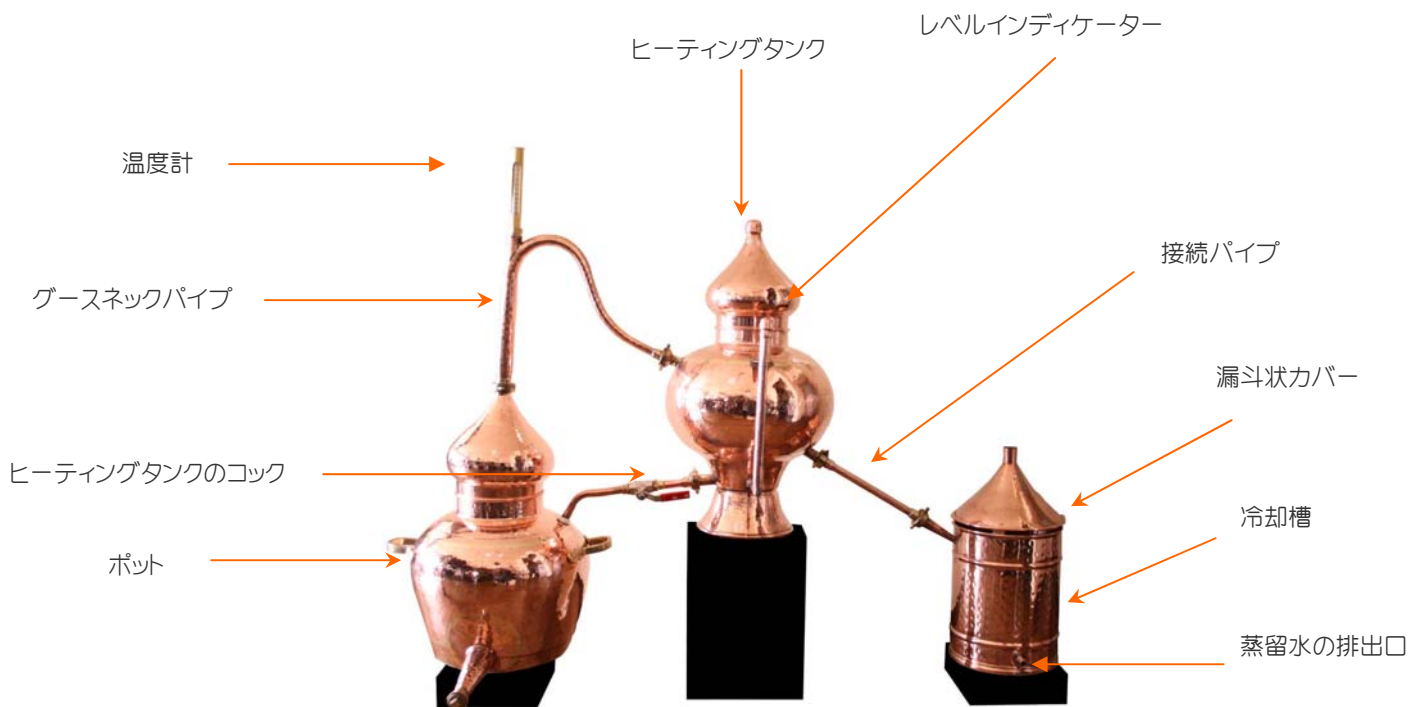
* 銅製蒸留器はポルトガルの銅職人によって銅板から一つ一つ作られており、同じサイズでも形状がそれぞれ異なります。また、特にパイプの接合部からは水や水蒸気が漏れたり、しみ出したりすることがあります。パイプには付属のシールテープを巻いてからパイプを接続すると漏れにくくなります。

* ヒートタンクの内容液をポットに移すためのパイプについているストッパーからは内容液が幾分漏れたりしみ出したりしますので、必ずストッパーの下にはビーカーなどを置いて下さい。

* ポットや蓋の間から水蒸気が漏れる場合は小麦粉に水を混ぜて耳たぶぐらいの硬さに練ってから貼りつけると本体が熱くなるとパンのように固まって水蒸気漏れを止めることができます。

* 溶接部などからの水漏れには「オートウエルド」(接着剤)を塗って下さい。

1. 蒸留器の各部の名称



■20L チャレンタイスの台座は写真と異なります(中央の台座は4ページの写真にあるタイプのメタル台座となります)。

チャレンタイスアランビックはアランビックの中でも特に美しい形状をしており、16世紀初期、フランスのコニャック地方で産出されていた酸味の非常に強い白ワイン“Charente”を蒸留し、“Charente Brandyーコニャック”を造るために生み出されたエキゾチックな蒸留器です。

その特徴はタマネギの形状をした加熱タンクで、このタンクにもワインを入れておき、ポットの中のワインの蒸留が終了したら加熱タンクのcockを開き、既に加熱されているタンク内のワインをポットに移し、蒸留を続けます。また、ポットで蒸留されたワインは加熱タンクで一時冷却されてから冷却槽で二次冷却され、よりマイルドで良質のアルコール蒸留ができるようにデザインされています。

漏斗状カバーは20.0Lでは飾りとなりますが大型のタイプではこの上部からチューブを差し込み水道水を流します。

ポット及び加熱タンクのワインを蒸留して得られた“brouillis”(一次蒸留液)を混ぜ、再度蒸留し、その蒸留液“a bonne chauffe”をオーク樽に入れて熟成させると、独特の色調と芳醇な香りを持った蒸留酒“brandy”となります。

2. 蒸留器のセットアップとアルコール蒸留

2-1 蒸留器の設置

1. 台座(高さの微調整には薄いタイルが便利です)の上にポット、ヒーティングタンク、冷却槽を置きます。
2. ポットおよびヒーティングタンクには蓋をし、冷却槽には漏斗状のカバー(飾りの)を載せます。
3. ネジ式ロックパイプをそれぞれ繋ぎます。初めは軽く締め、徐々に全体を締めて下さい。(無理やりに締めるとパイプなどを破損します) 幾分ぐらぐらしますがその際はそれぞれの台座に布きんを敷くなどして調整して下さい。
冷却槽の上部排水パイプに太いビニールチューブを、下部排水パイプに細いビニールチューブをそれぞれ差し込み、シンクなど排水できる場所に垂らし、細いチューブの先端には水止めの木栓をはめておきます。冷却層の水が上部排水パイプからの排水だけでは、熱くなり過ぎる場合、細いチューブの木栓を外して排水し、冷却槽にはやかん(大きめのジョウロなど)を使って差し水するかホースで水道水を流します。
4. 温度計をグースネックパイプに取り付けます。
5. 蒸留水排出口のパイプの下及びヒーティングタンクのコックの下にビーカーを置きます。
6. ヒーティングタンクのコックは閉じて(パイプに直角)おきます。
7. 熱源にはプロパンガスバーナーを使用します。プロパンガスの圧力調整などは必ずプロパンガスの専門業者に頼んで設置して下さい。

2-2 アルコール蒸留

(アルコールの製造許可を得ていない場合は、酒税法により処罰されないように蒸留の際には飲用に向かない成分をポットに入れて蒸留してください、またそれらの蒸留水は絶対に飲まないで下さい。また、おさんの手の届くようなところに保管せず、蒸留後は速やかに安全に配慮し、廃棄して下さい)。

1. ポットのネジ式ロックを外し、ポットの蓋を外してワインをポットに入れ、蓋をしてください。
2. チャレンジには安全のために最大容量の3/4以上はワインを入れないで下さい。
(沸騰させてしまった場合、ポットから溢れ出る危険があります)
3. ヒーティングタンクのコックはパイプと平行にすると開放状態となり、直角にすると閉じた状態になります。
4. ヒーティングタンクにもその最大容量の3/4位ワインを入れます。
5. 冷却槽に水道水を満たし、冷却槽の中の水が生ぬる位の状態を保って下さい。
6. 初めはプロパンガスバーナーを強火で、次第に沸点が近づいたら弱火にし、沸点付近(アルコールの場合は76℃前後)の温度を維持します。決して内容物を沸騰させることがないように、常時監視下で行ってください。沸騰するとポットの蓋から溢れ出たり、ポットが飛ぶなどしますので大変危険ですので充分注意して下さい。
7. 蒸留水の排出口からポトポトと透明の液体(ワインの場合これをオーク樽に入れ熟成させるとブランデーとなり、透明な液体はEau-de-Vieとも呼ばれています)が出てきます。もし、水蒸気が出てくると冷却槽の温度が高過ぎます。冷却槽の温度を一定に保つには、下部のパイプに取り付けたビニールチューブの水止め用木栓を時々外して、熱くなった冷却槽内のお湯を流し、水道水を注ぎ足して冷却槽の温度をぬるま湯程度に保ちます。



ヒーティングタンクのコック(閉じた状態)

8. 抽出量はアルコール度数計で測ったり、蒸留水のアルコール臭や味で判断し、希望のアルコール度数より低くなったら終了しますが、**空焚きなど絶対しないように初めは内容量の1/3位以下を目安に蒸留してください。**
9. 最初の蒸留が終了したら、ヒーティングタンクに入れたワインをタンクとポットを繋いでいるパイプのコックを開き(パイプと平行にし)てタンクのワインをポットに移し替え、再度蒸留します。コックも熱くなっているので耐熱グローブなどをし、やけどをしないようにして下さい。
10. ヒーティングタンクのコックの下からはワインが浸み出し易くなっていますが、特にコックを開いてポットにワインを入れる場合は念のため必ず、コックの下にビーカーなどを置いてください。タンクの中のワインが高温場合ポット内の圧でコックからワインが漏れることがあります。また、ポットの残留量とタンクからのワインの合計が一定以上になるとタンクからワインはポットに流れなくなります。レベルインディケーターを見ていると水位が下がらなくなるので分かります。水位が下がらなくなった場合はポットのワインをある程度蒸留してから再度コックを開きポットにワインを注いで再度蒸留して下さい。***ヒーティングタンクが空の状態の場合は冷却槽の水の温度が早く上がるので注意して下さい。**
11. プロパンガスバーナーの火力や入れたワインの量、季節などにもよりますが、おおよそ初めの一滴がでるまでに1時間前後かかります。

* 蒸留物は実験が終了しましたら、安全に配慮し、速やかに廃棄してください。



* パイプ接合部にはオスネジ側にシールテープをきつく巻いてからねじ込むと水や水蒸気が漏れずになります。



*レベルインディケーター(写真左)はヒーティングタンクの中のワインの水位を示します。水漏れする場合は銅製のカバーを外してから、チューブを外し、シールテープを3cm位に切って、銅製パイプにしっかりと巻きつけてからチューブをねじ込む様に差し込み(写真上)銅製のカバーをしてください。

火力について

最初の蒸留水が出るまでには多少の時間(一時間前後)が掛かります。ポットの内の温度を沸点近くを維持するように常時監視下で蒸留を行います。決して沸騰させないように充分注意してください。

冷却パイプの排出口から水蒸気が出る場合

火力が強いか、或いは、冷却槽内の水温が高すぎる為と考えられます。水温を確認(下部排水パイプから流れ出る水が熱い場合は水温が高すぎます)。水温が高すぎる場合は下部排水パイプの木栓を外して冷却槽内の水を勢いよく流し、水道水を冷却槽に入れて冷却槽内を冷やして下さい。蒸留中は、グースネックパイプや冷却パイプ、冷却槽など全体が大変高温になっていますので、手で直接触れないで下さい。

3. 蒸留器の清掃

蒸留器は銅製のため非常に保温効果が高く、さめるまでにかかなり時間がかかりますので、火傷などしないよう十分注意して取り扱って下さい。

- * 蒸留が終了したら、ポットなどが冷めるのを待ち、耐熱グローブをはめ、4箇所のネジ式接続を外します。(この際にヒーティングタンクの内容物は必ずポットに移してから接続パイプは外して下さい。)ロックは布などを巻いてねじると外れ易くなります。ポットをシンクなどの安定した場所に移動します。ポットの外側に水をかけ、ポットがさらに冷めるのを待ち、蓋を外し、食器用洗剤などで洗います。
- ① 食器用洗剤をスポンジなどに付けて、熱いお湯で、ポット、蓋、冷却槽内外の汚れや付着物を取り除きます。冷却パイプにもよく水を通し、詰まっていないか確認して下さい。
- ② 鈹物性の汚れは食酢と食塩を1:1で混ぜたものを用い、から拭きすると比較的良く落ちます。その後、必ず水拭きするようにして下さい。
- ③ 乾いた柔らかいタオルで蒸留器を拭き、十分に乾燥させてから保管して下さい。
- ④ ディスプレイなどに用いる場合は市販の銅磨きをご使用になるか、食酢に少量の食塩を混ぜて布などで拭くと銅の輝きが増します(この場合も上記②と同様、食酢と食塩を用いた場合は必ず丹念に水拭きをして下さい)。
- ⑤ 内部に**※緑青**などのさびを取りたい場合は歯ブラシに歯磨き粉をつけて磨き、洗い落として下さい(ご購入時にポットなどの内部にグリーン色の付着が見られますが、これは銅を溶接する際の溶剤及び目止め剤で安全です)。

※ 緑青(りょくしょう)について

銅や銅合金の表面に生じる緑色のサビの名称。長い間、日本では人体に有害な猛毒性の物質であると考えられていましたがその根拠は不明で不思議なことに日本だけの説だったようです。昭和 37 年から緑青の研究が複数行われ、昭和 57 年には厚生省が「緑青は無害に等しい」と発表し現在に至ります。詳しくは「日本伸銅協会」ホームページをご覧ください。