

小麦粉による水蒸気の漏れ止め法

ー水蒸気の漏れが気になる場合は以下の方法をお試し下さい。

但し、ハーブが冷却槽のパイプに詰まったり、或いはハーブを詰めすぎて水蒸気がスワフネックパイプを通過して冷却槽にスムーズに出ない場合などは水蒸気の逃げ場がなくなり、蓋や接合部が外れて、熱湯や水蒸気が飛ぶ危険がありますので十分に注意して行って下さい。

水蒸気を止めるだけですから、小麦粉は厚く塗る必要はありません。また、薄い方がポットの内圧が高くなった場合、その小麦粉を塗った部分から水蒸気が漏れ易くなり、パイプ詰まりなどの異常に気が付き易くなります。

また、蒸留水がある程度の時間が経っても出なかったり、蒸留水が出始めて、小麦粉を貼り付けた部分から水蒸気が漏れる場合はスワフネックパイプもしくは冷却槽のパイプにハーブなどが詰まっている可能性がありますので、蒸留を中止し、それぞれのパイプに水を通してハーブなどが詰まっていないか安全を確認してください。



- アランビックのポットに水とハーブを入れ、冷却槽のパイプとスワフネックを繋ぎ、蓋をします。
- ボウルに小麦粉(ヨーロッパではライ麦粉を使います)水を混ぜてドーナツを作るくらいの硬さにボウルに入れて良くこねます。



- 左のようにしてボウルなどに練った小麦粉を入れ、ポットと蓋、ポットとカラム、蓋とスワフネック(スワフネックが溶接されていない場合)、接合部などに練った小麦粉を貼り付けます。
- 水蒸気を止めるだけですから、余り厚く塗る必要はありません。
- ガスコンロなどに点火する前に水蒸気がもれそうなところに塗っておきます。
- 抽出を始めてから、水蒸気もれた部分があった場合は一旦火を止め火傷などしない程度に冷ましてから、水蒸気で濡れた部位を良く拭いて乾かし、小麦粉を塗ってください。



- 水蒸気もれた部位が濡れていたり、すぐに水蒸気が出るような状態では小麦粉が乾いて固まらず、また水蒸気が漏れてしまいます。
- ポットと蓋の隙間に練った小麦粉を塗りつけます。
- 冷却槽のパイプとスワフネックのパイプにも塗り付けます。
- 厚く貼らなくてもポットが熱くなると小麦粉が固まりますので、水蒸気は逃げません。



- 蒸留が終了したら、ポットを冷まし、冷却槽のパイプの小麦を外します。かなり硬くなっているので先のとがったもので外します。指などを刺さないように注意してください。
- ポットの蓋は軽く左右に回すように動かしながら上に引くと外れます。ポットの首に付着している小麦粉を外します。硬くなって外しづらい場合はやはり指などを刺さないように注意しながら先のとがったもので外してください。