

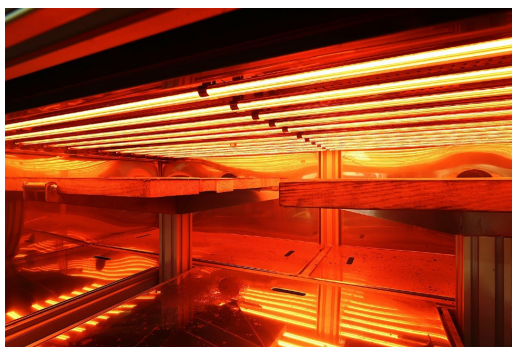


赤外線ヒーターによる効率的なウイスキー樽の再生化

ヘレウスノーブルライト社の専用赤外線加熱ユニットは、高級蒸留酒会社エドリントンの木樽の再生に使用されています。このユニットで焙煎された新しい樽の端と詰め替えられた樽の端を交換することで、樽の再生が実現します。樽に新しいスピリッツが充填されるたびに、トースト（およびチャーリング）による風味の影響は減少していきます。これが樽を再生する理由のひとつです。伝統的には、裸火を使って樽の胴と端の両方を焦がすことによって行われてきましたが、これでは仕上がりにばらつきが生じ、現代では安全衛生上の問題もあります。

その結果、エドリントン社は赤外線スペシャリストであるヘレウスノーブルライト社に依頼し、従来のプロセスに代わるより効率的な方法の可能性を調査しました。ヘレウスのアプリケーションセンターで行われた大規模な照射試験の結果、赤外線がトーストの最終要件を満たすことが確認され、その結果、80.4kWのカーボン中波長赤外線ユニットが同社のMuirhall Cooperageに設置されました。

加熱ゾーンは、2つの樽の端に対応し、パイロメータが取り付けられています。これは片方の樽端の温度を測定し、その出力が12本の6.7W 赤外線ヒーターへの電力を自動的に調整します。一般的なサイクル時間は10分ですが、コントロールパネルで調整できます。カスクエンドは、スライド式の引き出しで一度に2枚ずつユニットに投入されます。引き出しが閉じられると、加熱サイクルが自動的に、またはコントロールパネルから手動で開始されます。サイクル中に引き出しが開くと、自動的に加熱がオフになり、赤ランプが点滅してトーストが不完全であることを示します。運転中、樽の両端を必要な温度にするのにかかる時間はわずか2分間で、残りの8分間はわずか50%の出力で保持されることが分かっています。同社のクーパーページ・マネージャー、リチャード・ラッセル氏は、「この新しい設備に非常に満足しています。私たちは品質を最重要視しており、詰め替え用の樽の再生はその重要な要素です。赤外線ユニットのおかげで安定した品質が得られ、樽の最終処理も制御可能な操作になりとても使いやすくなりました」と述べています。



特徴

- 木樽の再生に役立つ赤外線システム
- カスクエンドのトースト
- 木樽の再生に必要な温度への昇温時間:2分

テクニカルデータ

- 80.4kWのカーボン中波長赤外線オープン
- 1本6.7Wの赤外線ヒーター12本
- パイロメーター
- サイクル時間10分

ヘレウスノーブルライトジャパン株式会社

東京本社 営業部

〒112-0012

東京都文京区大塚 2-9-3

住友不動産音羽ビル 2F

Tel: (03) 6902-6601

Fax: (03) 6902-6613

ip.hkk@heraeus.com

www.heraeus-noblelight.jp

名古屋営業所

〒465-0095

愛知県名古屋市名東区高社

一丁目 89 第二東昭ビル 3FB

Tel: (052)725-9120

Fax: (052)725-9121