

梅酒分離装置の販売本格化

当社は、真空を利用して醸造梅酒から梅の実を分離する装置を開発し、梅酒製造メーカー向けに本格的に販売を開始致しました。

梅酒は、醸造タンクに梅の実と焼酎と砂糖を入れ、梅のエキスを焼酎に溶け込ませて製造しますが、醸造完了後にタンク内の梅の実を取り出す必要があります。

この作業は、一部の梅酒醸造用専用タンクを採用している大手メーカー以外では、梅の実をタンクから人手で掻き出すこととなり、重労働で非効率的でした。

今回開発した梅酒分離装置は、梅の実を梅酒と共に真空吸引して分離タンクへ搬送し、分離タンク内で梅の実と梅酒を分離する半自動の装置です。

昨今日本酒の需要低迷から梅酒へ参入するメーカーが増えておりますが、このようなメーカーでは日本酒醸造用のタンクを梅酒醸造へ流用するケースが多く見受けられます。本装置を用いれば、日本酒醸造用タンクを使用した場合に避けられない梅の実のタンク内からの掻き上げ作業がほとんど不要となり、作業の軽減化と効率向上が図られます。

本機の主な特徴と仕様は以下の通り

< 主な特徴 >

- 1．梅の実を傷つけずに分離可能ですので、分離した梅の実の商品化にも対応できます。
- 2．接液部はステンレスで、配管類は分解洗浄が可能なサニタリー設計です。
- 3．配管類の内面突起を排除し、搬送中における梅の実の詰まりを防止しています。
- 4．醸造タンク横に配置できるコンパクト設計で、人手で移動も可能です。

< 主な仕様 >

タンク容量：470ℓ

動力：3φ200V 3.7kW

機械寸法：1,360(L)×900(W)×2,500(H)mm

本機の価格は 800 万円で、本年度 3～5 台の販売を見込んでおります。本装置は既に販売実績がありますが、アルコール飲料の健康嗜好により梅酒メーカーが増えたことから、今回本格的に販売を開始するものです。

以上