

EQUIPEMENTS *de* VINIFICATION



プレスから瓶詰めまで

日仏商事が提案するワイン醸造設備

これからずっと、 一緒にワインを つくっていくパートナー。

毎日真摯に向き合い、手間を惜しまず、大切に育てたブドウ。
長い栽培期間を経て収穫されたそのブドウの果実たちを、
求める香りや味わい、色味、奥行きのあるワインにするため、
様々な工程を踏み、時間をかけて醸造していく—

压榨・発酵・熟成を経て、瓶詰めに至るまで、日々感覚を澄ませ、
その土地のもつ特性や繊細な味わい、余韻を表現するために、
頼れる醸造設備と一緒に、目指すワインを作りあげてゆく。

ワインづくりの本場フランス・ロワールに自社ワイナリーを
所有する日仏商事が実際に使用し、品質を確かめたヨーロッパの
メーカーから、小規模ワイナリー・小ロット生産に特化した
選りすぐりのワイン醸造アイテムをご紹介します。

p3-4 バスケット・プレス機
p5-6 ステンレス製タンク
p7-8 古樽/ワイン充填機
p9 各アイテム仕様表

圧搾

やさしく、ゆっくりと—
求めるのは繊細でエレガントなニュアンス。



PRESSURAGE

古代ギリシャ人やローマ人が原型を生み出したとされるプレス機。収穫したブドウに、やさしく、ゆっくりと圧力をかけ、果汁を絞り出してゆく。果皮がフィルターとなり、繊細でエレガントなワインを作る決め手となる、透明感のある上質な果汁が抽出される。先人たちの知恵の豊かさに思いを馳せつつ、やさしく押し潰された果実からにじみ出る澄んだ果汁の美しさに心躍らせる。

GEMIGNANI ERCOLE INOX

バスケット・プレス機

ジェミニャーニ社/イタリア

ワイン製造機械メーカーとして70年以上の歴史をもつジェミニャーニ社のバスケット・プレス機は、ブドウの種をつぶさない繊細な抽出をおこない、雑味のないクリアな果汁の抽出を可能にします。ブドウを圧搾するために初めて開発された機械とされ、いまもなおシャンパーニュ地方の伝統として、またボルドーの歴史ある一部シャトーでも使用されているバスケット・プレス機。その澄んだ果汁を求めて、トップワイナリーを中心に世界的に回帰する傾向にあります。



ERCOLE Type2

ステンレス製のプレスヘッドが、ブドウをやさしくプレスします。三相モーターで動作する油圧式プレス機で、非常に簡単な操作でお好みの圧力に調整可能です。コンパクトな小型タイプは、本体にキャスターが付属しており、マシンの移動を容易に行うことができます。

標準仕様

プレス本体 / プレスヘッド / バスケット / バスケット受け皿(バルブ付)

※Type1とType2に関しては、本体とバスケット受け皿にキャスターが付属します。

※プレスシャフト/バスケットリング/受け皿/カート部分はステンレス製、バスケットは木製になります。



油圧計

油圧計右下部にあるつまみを回し、赤い針を希望の圧力値にあわせるというシンプルな操作で設定が完了します。



キャスター付架台受け皿

キャスター付架台受け皿が複数ある場合、ぶどうの投入作業やマールの取り出し作業を平行して行うことができ、作業効率があがります。

発酵

実りの季節に眠りについた果汁は
やがて冬の訪れとともに「ワイン」となる。



FERMENTATION

酵母たちのはたらきが、果汁をワインへと変化させる。タンクごとに見守り、感覚を澄ませて、目標とするワインの個性やスタイルに近づくよう、タンク内の環境を整える。季節の移り変わりとともに変わるその味わいを確かめながら、コックから抽出する日を楽しみに待つ。

CMP Spa

MJI - JFPI

ステンレス製タンク

CMP Spa社/イタリア

欧州のワイン醸造場で見ないことはない、と言われるほど各国で使用され、スペシャリストたちからも高い評価を得ているCMP Spa社のステンレス製タンク。その経験と技術的なノウハウを活かし、優れた原材料から作り出されるタンクは、高い気密性でワインを酸化から守り、発酵のための理想的な温度管理を可能にします。



MJIシリーズ



デギュスタシオンコック
タンク内径1200mmまでのタンクにはオプションで設置できます(1200mm以上は標準設置)。



冷却ベルト(オプション)
効率的に温度管理できるよう、ベルト内部を循環する冷却液が接触する面積が大きいハニカム構造となっています。

ステンレス製のフタには密閉用のゴムチューブが付属し、タンク内部のワインを酸化から守ります。また、冷却ベルトや冷却プレートなど、サイズに応じて様々なオプションが追加でき、タンク容量も50ℓの小さなタンクから5000ℓを超えるものまで、さまざまなニーズに応えるラインナップを取り揃えています。

標準仕様

MJIシリーズ

- タンク底部は傾斜のないフラットなタイプ
- 密閉用ゴムチューブ付きステンレス製フタ

JFPIシリーズ

- タンク下部にはタンク内のジュースを取り出すための蛇口とよりクリアなジュースを取り出すための蛇口の2種類が付属
- フタの持ち上げを容易にする紐と滑車付属
- はしご用サポート付属

オプション

- 蛇口は銅製に変更可能
- タンク下部に排出用扉の設置が可能
- タンク内径1200mmまでのタンクにはデギュスタシオンコックの設置が可能
- タンク内径1600mmまでのタンクには厚さ400mmのステンレス架台の設置が可能
- 冷却用ベルト
- 冷却用プレート

樽熟成

オーク樽の持つ風味とともに、
ワインは静かにその時を待つ。



ELEVAGE ET MISE EN BOUTEILLES

キメが細かく、風味成分も豊富であることから高い評価を受けているフレンチオーク。バニラ香やスパイスのニュアンスはオーク樽なくして、表現できない。穏やかに呼吸する樽の中で、ワインは時間をかけて育っていく。瓶に詰められ、テーブルにのぼるその時を待ちながら。

フレンチオークの古樽

フランス

ワインの風味に大きな影響を与える樽熟成。発酵を終えたワインを樽やタンクに移し変え、熟成させます。古樽を使用することで、バニラ香などの樽香をおさえつつ、ワインに樽由来の風味が加わります。ワインの色調が安定し、風味がより複雑に変わります。

取り扱いサイズ:225/228ℓ
※デザインをお選びいただくことはできません
※その他のサイズについてはお問い合わせください



樽サイズ:225ℓ (ボルドータイプ)

GAI

2004 - 2006 - 2008

フロート式ワイン^{じゅうてんき}充填器

GAI社/イタリア

フロート式ワイン充填器2004-2006-2008シリーズは、充填行程に細心の注意を要する熟成型ワインの瓶詰のために開発されました。電気を使わないフロート式で、タンク底部から重力によってリザーブタンクにワインが満たされるので、酸化しにくい構造になっています。



GAI 2004 (4つ口)

ステンレス製の充填器は作業衛生面を考慮して設計され、清掃も簡単で短時間で可能です。異物混入と酸化を防ぐカバーがついています。ワインだけでなくその他果実酒の充填にもご使用いただけます。



ボトルへの挿入および取り外しが簡単に行える充填口。2種類の口径からお選びいただけます。



タンク内の液面レベルは小さなネジ構造によって調整できます。



作業後にタンクから完全にワインを排出できる蛇口付き。

各アイテム仕様表

バスケット・プレス機

モデル	本体寸法(mm) (幅×奥行×高さ)	バスケット寸法(mm) (直径×高さ)	バスケットの ブドウ容量(HL)
ERCOLE Type1	1152×970×2220	700×850	3
ERCOLE Type2	1750×1300×2450	800×950	5
ERCOLE Type3	2400×1590×3260	1150×1150	12
ERCOLE Type4	2150×1440×3025	1050×1050	9

ステンレス製タンク

モデル	タンク容量	タンク内径(mm)	タンク高さ(mm)
MJI 396	50	396	500
	75		700
	100		900
MJI 536	200	536	1000
MJI 638	300	638	
MJI 656	400	656	1250
MJI 726	500	726	
MJI 797	600	797	
	700		1250
MJI 955	850	955	1500
	1000		2000
MJI 1200	1650	1200	2325
	2200		2825
JFPI 1400	3000	1400	2325
JFPI 1600	4000	1600	
	5000		2325
JFPI 1800	5000	1800	2325

※上記以外のサイズをご希望される場合はお問い合わせください。

ワイン充填器

モデル	作業効率(1時間あたり)	本体寸法(mm) (幅×奥行×高さ)
2004(充填口4つタイプ)	400L	540×498×630
2006(充填口6つタイプ)	600L	800×498×630
2008(充填口8つタイプ)	800L	1060×498×630