

Distilleria Giovi

ジョヴィ蒸留所

Grappa の製造過程

- 蒸留所に原料を持ち込む
- 原料のアルコール発酵
- 蒸留
- アルコール度数を上げるために熟成、加工とボトリング

使われる原料は近隣のカンティーナから持ち込まれるマール;ブドウの皮、果肉、種子、茎など。まだ発酵していないもの、またはカンティーナで発酵したものがあり、赤白両方ある。

発酵していないマールはステンレスタンクに入れられ、自然に存在する酵母または蒸留所で加えられる酵母により、糖分がアルコールに変わる。アルコール発酵が完了するとすぐに次の段階に進む。

発酵したマールは、アルコール含有量が蒸留に適しているかどうか確認するために分析され、酸度と pH がチェックされる。- 酢酸値が 5-9%であり、pH が 3,2 から 3,8 の間でなければならない。

これらの値は原料が良質で健康であることを示している。結果の値が異なった場合は、何らかのケミカルな変更が加えられたことを意味するので、蒸留酒は捨てられる。使う原料が安全であり、全ての製品の品質を保証するために、私達の蒸留所は厳しくコントロールされている。

約 700-800kg の発酵したマールは 1400kg の容量のコッパーポットに入れられ、コッパー内の蒸気が 105°Cになるまで加熱される。マールはゆっくり加熱され、温度が 80°Cに達すると、アルコールが蒸発し、コレクション・コラム(管)を通して不純物が取り除かれる。その後蒸気は冷やされ、液体に変わる。マールからアルコールが全部抽出された後、蒸留は止められる。

液体はタンクに集められ、無色で、芳香のある、70-80 度のアルコールは、公共機関で分析され、法に見合うか確認される。

規定に合うと証明された蒸留酒は、ガラスかステンレスタンクの容器で7ヶ月～max2 年熟成される。

熟成されたグラッパは、その後地元の製造プラントに持ち込まれ、消費に最も適した 40-45%のアルコール度数に、蒸留水で希釈される。

その後不純物や茎のオイル分を取り除くために 7-10°Cに冷却され、特別なカードボードのフィルターにかけられ、成分を安定させる。

製品が準備できると、最初の部分は分析に出され、消費者の要望に合うか、また規定に見合うか確認される。

Acquavite: 製造過程

- 蒸留所に原料を持ち込む
- 原料のアルコール発酵
- 蒸留
- アルコール度数を上げるために熟成、加工とボトリング

使われる原料は地元で採れたフルーツで、蒸留所に持ち込まれると直ちに皮や種、殻などを全て取り除き、ピューレ状にして、温度管理されたステンレスタンクで発酵する。糖分がアルコールに変わったところで発酵を終了。

約 700-800kg の発酵したピューレは 1400kg の容量のコッパーポットに入れられる。このポットは水槽に沈められ、コッパー内の蒸気が 105°Cになるまで加熱される。温度が 80°Cに達すると、アルコールが蒸発し、コレクション・コラム（管）を通過して不純物を取り除かれる。その後蒸気は冷やされ、液体に変わる。果実のピューレからアルコールが全部抽出された後、蒸留は終了する。

液体はタンクに集められ、無色で、芳香のある、70-80 度のアルコールは、公共機関で分析され、法に見合うか確認される。

規定に合うと証明された蒸留酒は、ガラスかステンレスタンクの容器で7ヶ月～max3 年熟成される。

熟成されたアクアヴィーテは、その後地元の製造プラントに持ち込まれ、消費に最も適した 40-45%のアルコール度数に、蒸留水で希釈される。

その後不純物を取り除くために 7-10°Cに冷却され、特別なカードボードのフィルターにかけられ、成分を安定させる。

製品が準備できると、最初のボトルは分析に出され、消費者の要望に合うか、また規定に見合うか確認される。