

Giovi テクニカル – Acquavite

Acquavite di Pesche (アクアヴィーテ ディ ペスケ) (ピーチのアクアヴィーテ)

フルーツのアクアヴィーテ アルコール度数 43% 500ml

製造過程

- 原料の蒸留所でボトリング
- 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、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。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。