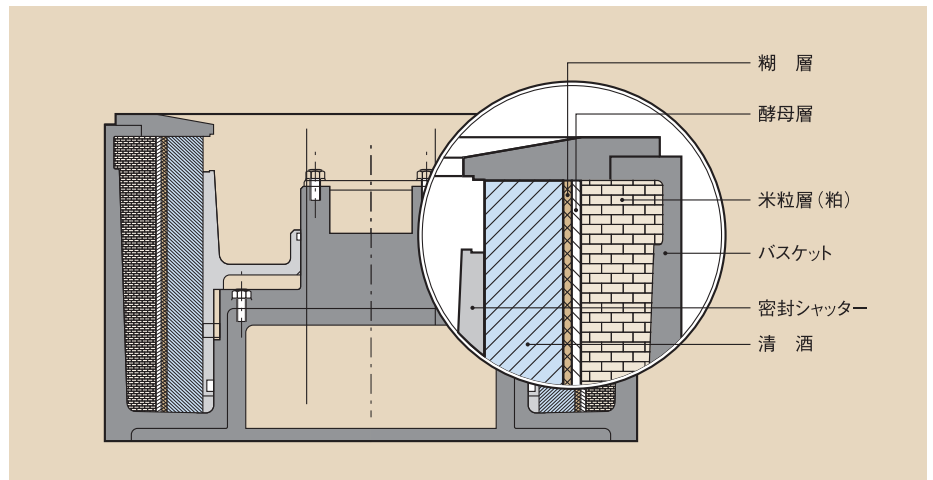


# 吟醸もろみ上槽システム

PROCESSING SYSTEM GINJYOMOROMI

## H-130G<sub>1</sub>H(S)～I<sub>1</sub>H(S)

- オールステンレス製のため、袋くせがつきません。
- バスケット密封シャッター方式と回転槽内冷却方式の採用により、冷却密閉空間で分離されるため、吟醸酒の高い香りが酒に残ります。
- 垂れの順序による酒質の差がないため、品評会出品酒も市販吟醸酒も全く同じ酒質になります。
- 全自動ですから、人手による粕はがしは一切不要です。
- もろみの供給から粕はがしまで、全工程全自動で行えます。



運転工程図

