



200年の伝統をITアシスト!

川出 和希

ご購入はこちら

日本酒 エレクトロニクス

第6回 貯蔵タンクの残量センシング方法の検討



写真1 方法1：ホーロー製の常温タンクにお酒を貯蔵する
1本で約4000～5000リットルのお酒が保管可能

日本酒は「寒造り」といって、主に冬季に造られています。これはお酒が目的通りの発酵をするには寒い方が都合が良いためです。ただし最近では冷蔵技術が発達したため、大手の酒蔵では蔵ごと巨大な冷蔵庫の中に収めることで、1年を通してお酒を造る「四季醸造」を行っているところもあります。

お酒の保管方法あれこれ

筆者の酒蔵は昔ながらの寒造りを行っているため、冬季に1年分のお酒をまとめて造り、夏の間はお酒を貯蔵する必要があります。しかし、出来上がったお酒は貯蔵の過程でどうしても劣化が起こります。基本的



写真3 方法3：一升瓶に瓶詰めして業務用冷蔵庫で保管する
体積的にはタンク保管の2倍以上の空間が必要になる



写真2
方法2：冷蔵保管が可能なサーマル・タンクにお酒を貯蔵する
タンクの周囲に冷却機器が装着されている

には「光に当てず、低温で、空気に触れず」保管するのが最も良いといわれています。いくつか保管方法を説明します。

● その1：常温タンク保管

昔から行われている代表的な方法で、写真1に示すようなタンクで保管する方法です。醸造するときにも使うタンクで、大量のお酒を効率的に保管できます。光は遮れるものの、空寸(お酒の表面からタンク上部までの空気層)が多く、常温でしか保管できないというデメリットがあります。

● その2：サーマル・タンク保管

比較的最近になって出てきた方法で、写真2に示すような「サーマル・タンク」を用います。これは冷却機器が巻きつけてあるタンクで、タンクそのものを冷却できます。常温タンク保管と比べ冷蔵して保管できるというメリットがあります。

● その3：瓶保管

お酒を瓶に詰めて保管する方法です(写真3)。光を遮ることができ、空寸も非常に少なく、冷蔵庫に入れることで低温保管できます。最も劣化を抑えることのできる保管方法ですが、手間がかかる上に保管効率も悪いので高価なお酒で使われる方法です。