

山野峡大田ワイナリーに係る
ワイン製造機械の導入にかかる仕様書

平成29年5月
株式会社福山健康舎

(1) ワイン製造に係る機械購入の仕様

①ワイン用発酵タンク

【概要】

- ・赤ワイン及び白ワインのぶどうを品種別に貯蔵する。

(赤ワイン用の品種：富士の夢・キャンベル・マスラム)

(白ワイン用の品種：北天の雫・シャルドネ・ピノグリ)

全ブドウ品種を自社で生産するが、富士の夢・北天の雫については他者からも受け入れるため自社生産分とは製造開始時期が異なる。

- ・ワインの製造量は赤白合計で3,600ℓ

赤ワインは2,088ℓ(富士の夢は1,440ℓ, キャンベルは288ℓ, マスラムは360ℓ)

白ワインは1,512ℓ(北天の雫は1,008ℓ, シャルドネは360ℓ, ピノグリは144ℓ)

- ・底に溜まった澱を除去(澱引き)するため、定期的にタンクの移し替えを行うためタンクの固定はしない。

【要求仕様】

- ・極力空気に触れさせないため密閉式で、空いた空間に窒素ガスを封入できるタイプ

- ・必要とするタンク本数は以下の通り

- 1) タンク容量が1,500ℓ以上のタンク
- 2) タンク容量が1,050ℓ以上のタンク
- 3) タンク容量が720ℓ以上のタンク
- 4) タンク容量が750ℓ以上のタンク
- 5) タンク容量が864ℓ以上のタンク
- 6) タンク容量が525ℓ以上のタンク
- 7) タンク容量が600ℓ以上のタンク
- 8) タンク容量が720ℓ以上のタンク
- 9) タンク容量が432ℓ以上のタンク
- 10) タンク容量が420ℓ以上のタンク
- 11) タンク容量が432ℓ以上のタンク

が各1本ずつの計11本

②プレス(搾汁)機

【概要】

- ・除梗破碎したぶどう(マスト・もろみ)を圧搾・搾汁し、皮・種子と液体を分離する

【要求仕様】

- ・品質低下につながる酸化を防ぎながら搾汁を行うことが可能な機械

- ・処理能力は、白ワイン(スキンコンタクト済み)が800kg/時間

赤ワインが1,500kg/時間

以上とする。

③除梗機

【概要】

- ・収穫したぶどうの軸を取り除く

【要求仕様】

- ・処理能力は、1,000kg／時間 以上とする。

④手動リンサー

【概要】

- ・ワインを瓶詰めする前の空瓶を洗浄する

【要求仕様】

- ・処理能力は、450本／時間 以上とする。

⑤半自動コルクカー

【概要】

- ・ワイン瓶詰後にコルク打栓をする

【要求仕様】

- ・コルク打栓の際に酸化防止のための窒素ガス封入機能が必要
- ・処理能力は、900本／時間 以上とする。

⑥半自動シューラー（キャッパー）

【概要】

- ・ワインボトルの口にキャップを被せる

【要求仕様】

- ・処理能力は、360本／時間 以上とする。

⑦モノフレックスポンプ

【概要】

- ・ワインの元となるもろみや、仕込み中のワインをタンクへ移送する

【要求仕様】

- ・処理能力は、1,000ℓ／時間 以上とする。

⑧フィルター

【概要】

- ・ワインに含まれる微細な澱をフィルターにより取り除く

【要求仕様】

- ・処理能力は、700ℓ／時間（カタログ値）以上とする。

⑨ラベラー

【概要】

- ・ ワインボトルにラベルを貼り付ける

【要求仕様】

- ・ 処理能力は、600本／時間 以上とする。

⑩小型チラー

【概要】

- ・ ワインタンクの冷却に使用

【要求仕様】

- ・ 冷媒の補充や交換が容易にできるように国内業者の選択が望ましい
- ・ 処理能力は、2,857W／時間 以上とする。

以上