

おり下げ剤製剤

# オリカット®F

オリカット®Fは、天然の海藻から抽出したアルギン酸ナトリウムを主体として、澱下げ用に開発された新しい澱下げ剤製剤です。

アルギン酸ナトリウムは、食品の増粘安定剤として広く利用されている安全な多糖類で、アレルギー特定原材料やBSE、遺伝子組み替え作物などが混入するおそれは全くありません。

オリカット®Fには、おり下げに良好な効果を示す特殊グレードのアルギン酸ナトリウムを厳選して配合いたしました。

オリカット®Fは溶液中の混濁成分を短時間で効果的に凝集・沈殿させます。澱下げ後の溶液は輝くような透明感を示し、また沈殿物も締まりが良く、かさの少ないおりになります。

## ■ おり下げ効果の比較試験

オリカット®Fの添加効果を確認するために、他社の澱下げ剤(アルギン酸ナトリウムを使ったもの)との比較試験を行いました。

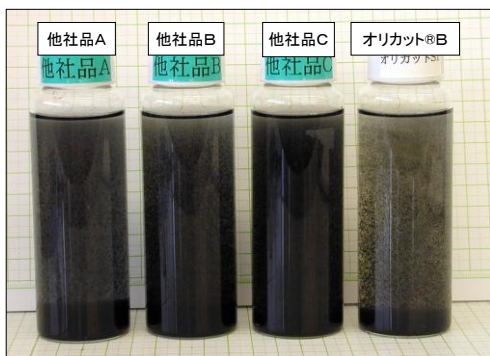
### 【試験方法】

オリカット®Fの添加量は、原液1キロリットルに対して100gです。

あらかじめ活性炭2000ppmと二酸化ケイ素500ppmを懸濁させた原酒に、少量の水で溶解したオリカット®Fを所定量添加しました。

他社のおり下げ剤は、各社の推奨する使用方法に沿って、必要な量を添加しました。

### 【結果】

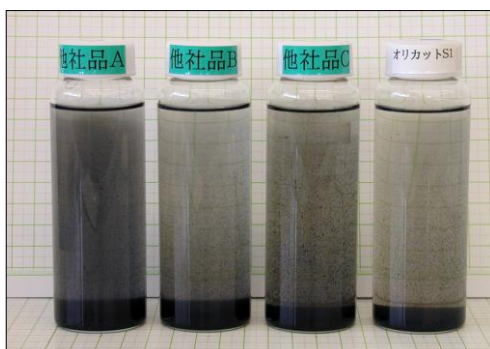


#### ○ 添加5分後

オリカット®F添加区では、添加後わずかな時間で良好な凝集状態を示し、沈降が始まっています。

他社品A、Bは、わずかにフロックを形成していますが、まだフロックが細かいため沈降性は良くありません。

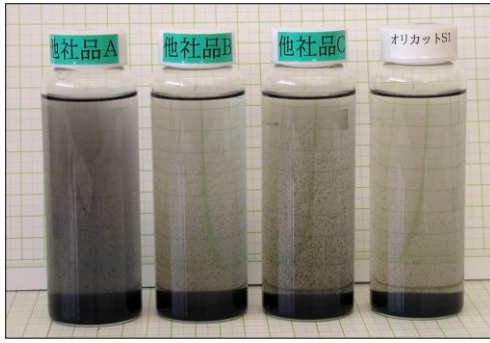
他社品Cはこの時点でまだ十分にフロックを形成しておりません。



#### ○ 添加30分後

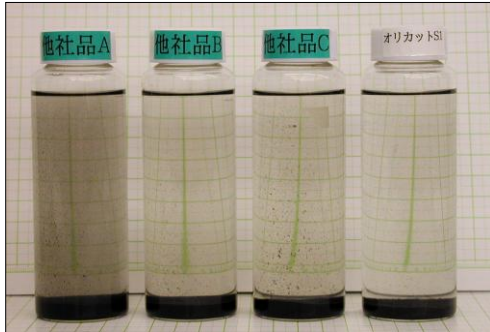
オリカット®F添加区の凝集物は、添加後30分足らずでかなり沈降が進んでいます。

他社品もそれぞれ沈降を始めていますが、フロックが細かくこの時点では十分に沈降していません。



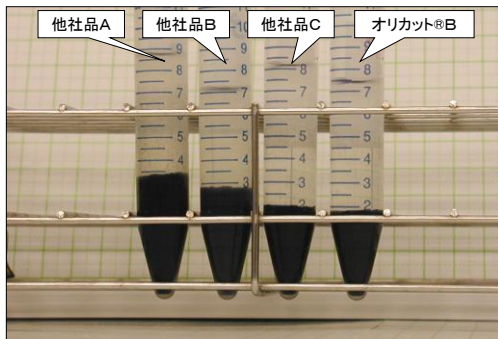
### ○ 添加1時間後

**オリカッタ®F**添加区は添加後1時間で大半が沈降しました。  
 他社品Aは、フロックが非常に細かいため沈殿しきれず、原液中に懸濁しています。  
 他社品B、Cのフロックも沈降しきれれていません。



### ○ 添加6時間後

**オリカッタ®F**添加区は完全に沈降しました。沈殿物の状態も界面がくっきり現れており、多少の振動では動きません。  
 他社品Aの微細なフロックは6時間後でも沈殿しませんでした。  
 他社品Bは比較的良好な沈降状態を示しましたが、沈殿物の界面はモヤモヤしており、わずかな振動で舞い上がる状態でした。  
 他社品Cは沈降しきれれておらず、また沈殿物もフワフワと柔らかい



### ○ 添加6時間後の沈殿物

澱下げ後の沈殿物の状態を比較すると、その差は歴然です。  
**オリカッタ®F**添加区の沈殿物は容積が小さく、舞い上がりにくいものになりますが、他社品A、Bの沈殿物は締まりが悪く、容積も小さくなりませんでした。  
 他社品Cの沈殿物は容積が小さいものの、上澄に沈降しきれなかったフロックが多いため、濁度が高いままでした。

## オリカッタ®Fの特長

- 利便性**
  - ・冷水中で容易に分散しますので、タンク内に直接投入できます。
  - ・取扱いが簡単で、経済的です。
- 添加効果**
  - ・短時間で効率の良いおり下げが実現できます。
  - ・沈降したおりは締まりが良く、タンク内での舞い上がりがありません。
  - ・おり下げ後のろ過が容易で、ろ過した溶液のテリが抜群に向上します。
- 安全性**
  - ・食品衛生法に定められた規格・基準に全て適合します。
  - ・国税庁長官の指定する告示物品に該当しますので、全ての酒類に使用できます。
  - ・配合原料はアレルギー、BSE、遺伝子組み替え、環境ホルモン等に一切関わりない安全な物質です。

### 【ご利用に際して】

最適な効果を現す添加量は、原酒の酒質に応じて上下します。事前に少量試験をされた上でご利用いただくことをお勧めします。