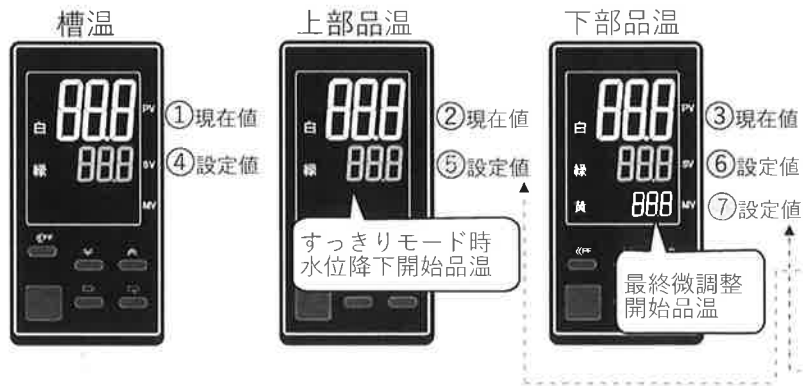


# ヒートリードによる瓶爛 設定・結果シート

【実施日】	年 月 日	【酒蔵名】
【瓶爛実施No,】		【瓶種】
【ダミー瓶の液種】	酒 / 水 *どちらかに○	【酒の種類】



①	【運転スタート時の槽温】	°C
②	【運転スタート時の上部品温】	°C
③	【運転スタート時の下部品温】	°C
④	【槽温設定値】	°C
⑥	【下部品温設定値(瓶爛終了品温)】	°C
⑤	【すっきりモード時 水位降下開始 上部品温】	°C
⑦	【最終微調整開始品温】	°C

※⑦…使わないときは100.0°Cに設定する

【瓶爛モード】	やわらか / すっきり *どちらかに○
【再利用温水】	有 °C / 無 *どちらかに○
【ホールド時間】	分
【ホールド動作設定】	*選んだところに○ P起動 / 蒸気投入 / どちらも停止
【冷却時間】	分

液面高さ: ①

②: 液面降下後の高さ (モ/サンのここの目盛)

①	【液面高さ】	mm
②	【液面降下後の高さ】	mm

## その他設定

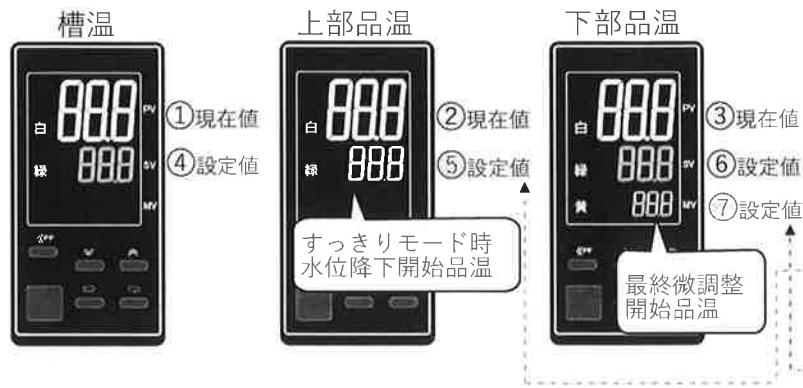
【ファン始動遅延】	分	【蒸気投入遅延】	分後
【タンク回収遅延】	分	【間欠蒸気ONタイマー】	秒
【強制排水時間】	分	【間欠蒸気OFFタイマー】	秒
【給水停止遅延】	分	【立ち上がり蒸気量】	%

## 結果

【トータル運転時間】	分	【最大品温差】 差	°C	下部品温	°C	上部品温	°C
【槽温 到達時間】	分	【最終 微調整 開始品温】	下部品温	°C	上部品温	°C	
【瓶爛品温 到達時間】	分	【瓶爛 終了時 品温】	下部品温	°C	上部品温	°C	
【ホールド 時間】	分	【ホールド 終了時 品温】	下部品温	°C	上部品温	°C	
【冷却時間】	分	【最高品温】	下部品温	°C	その時の上部品温	°C	
【備考】	【冷却後最終品温】		下部品温	°C	上部品温	°C	
	【連続ホールド 達成時間①】	ホールド スタート品温	°C	達成時間	分		
	【連続ホールド 達成時間②】	ホールド スタート品温	°C	達成時間	分		

# (記入例) ヒートリードによる瓶爛 設定・結果シート

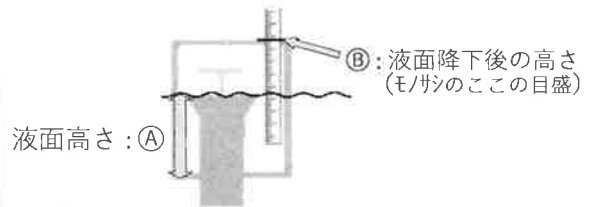
【実施日】 2021 年 3 月 10 日	【酒蔵名】 (株)A酒造 B蔵
【瓶爛実施No, 2】	【瓶種】 1.8ℓ
【ダミー瓶の液種】 (酒) / 水 *どちらかに○	【酒の種類】 純米吟醸 C



①	【運転スタート時の槽温】	26.6 °C
②	【運転スタート時の上部品温】	7.3 °C
③	【運転スタート時の下部品温】	5.1 °C
④	【槽温設定値】	75.0 °C
⑥	【下部品温設定値(瓶爛終了品温)】	63.0 °C
⑤	【すっきりモード時 水位降下開始 上部品温】	48.0 °C
⑦	【最終微調整開始品温】	59.5 °C

※⑦…使わないときは100.0°Cに設定する

【瓶爛モード】 やわらか / (すっきり) *どちらかに○
【再利用温水】 (有) 69.0 °C / 無 *どちらかに○
【ホールド時間】 3.0 分
【ホールド動作設定】 *選んだところに○ P起動 / 蒸気投入 / (どちらも停止)
【冷却時間】 25.0 分



①	【液面高さ】	240 mm
②	【液面降下後の高さ】	140 mm

## その他設定

【ファン始動遅延】 0.5 分	【蒸気投入遅延】 0.2 分後
【タンク回収遅延】 0.5 分	【間欠蒸気ONタイマー】 5.0 秒
【強制排水時間】 5.0 分	【間欠蒸気OFFタイマー】 7.0 秒
【給水停止遅延】 1.0 分	【立ち上がり蒸気量】 100 %

## 結果

【トータル運転時間】 54.6 分	【最大品温差】 差 22.6 °C	下部品温 20.0 °C	上部品温 42.6 °C
【槽温 到達時間】 15.1 分	【最終 微調整 開始品温】	下部品温 59.5 °C	上部品温 61.9 °C
【瓶爛品温 到達時間】 27.3 分	【瓶爛 終了時 品温】	下部品温 63.0 °C	上部品温 64.8 °C
【ホールド 時間】 2.3 分	【ホールド 終了時 品温】	下部品温 64.1 °C	上部品温 65.1 °C
【冷却時間】 25.0 分	【最高品温】	下部品温 64.5 °C	その時の上部品温 64.2 °C
【備考】 井戸水約18°Cで冷却シャワー実施	【冷却後最終品温】	下部品温 32.1 °C	上部品温 35.4 °C
	【連続ホールド 達成時間① ホールド スタート品温	63.0 °C	達成時間 4.5 分
	【連続ホールド 達成時間② ホールド スタート品温	64.0 °C	達成時間 2.0 分