

木製の樽を利用するメリット



スギ樽の部材

樽酒用の樽部材は、奈良産吉野杉の「甲付」が最高級とされる

内側の心材から香り等の成分が溶け出す。外側は白い美観となる。

木桶を用いた酒類醸造の利点

- ・酵母菌と共に木桶に住みついた乳酸菌が存在するため、マイルドな風味が得られる。

木樽を用いた酒類保存・熟成の利点

- ・樽の良い香りや有用成分が酒類に移る。
- ・樽材の成分が溶け出し、複雑な味になる。
- ・ステンレス槽と比較して酸素を適度に通すので、熟成が程よく進む。この結果、まろやかな味になる。
- ・樽材の種類やトーストの違いによって様々な風味の個性が生まれる。



ヒマラヤスギ,
ベイヒバ等

アメリカ合衆国, ニューヨーク市中心部のビル群に設置された大型木製受水槽



スギ心材製受水槽
浜松市天竜区



ウイスキーの熟成
ヨーロッパ産オーク樽

大型木製受水槽の利点

- ・紫外線が遮られ、藻が生えにくい
- ・断熱性に優れ、水の冷たさをキープ