

■使用上のご注意

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への危害や損害を未然に防ぐ為、この「使用上のご注意」を良くお読みのうえ必ずお守り下さい。

- 修理、改造、分解をしないで下さい。破損やけがの原因となります事があります。
- 本体を直接、火にかけたり煮沸しないで下さい。熱による変形や変色、破損の原因となります。
- 電子レンジでの加熱はしないで下さい。
- 直射日光のあたる場所など高温になる場所にはおかないで下さい。熱による変形や変色の原因となります。
- ペットがいる部屋でのご使用の場合は、十分ご注意ください。ペットが本体を倒さないようにご注意ください。
- 子供だけで使わせしないで下さい。破損や、けが、事故の恐れがあります。
- 安定の良い場所に水平において下さい。不安定な場所に置くと中身が漏れる場合があります。
- 本体をシンナー等の薬品で拭かないで下さい。本体を傷つけたり、木を傷めます。
- フタが確実にしまっていることを確認して下さい。
- 注ぎ口から直接飲まないで下さい。
- 液体の飲み物以外は入れないで下さい。
- 冷凍庫には入れないで下さい。
- 本体を落とさないようご注意ください。破損やけがの原因となる事があります。
- 本体で家具や床をこすらないで下さい。底部固定用スチールリングで傷がつく恐れがあります。

■仕様

品名	オークボトル	
品番	CLV-298-M	CLV-298-L
容量	355ml	750ml
外形寸法	直径 約7.3cm 高さ 約30cm	直径 約8.5cm 高さ 約37cm
質量	約680g	約850g
主な材質	アメリカンオーク	
生産国	中国	

【ご注意】

- ・製品改良の為、仕様・外観は予告なしに変更することがありますので、ご了承下さい。
- ・ご使用前に、取扱説明書をよくお読みになり正しくお使い下さい。

株式会社セラヴィ

〒141-0031

東京都品川区西五反田 2-13-6

Email:info@selavi.co.jp

販売店

取扱説明書

CLV-298-M/L

OAK BOTTLE

!

attention

ご使用前に、この取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使い下さい。お読みになった後は、いつでも見られるところに保管してください。

OAK
BOTTLE
とは

一般的にウイスキー、バーボン等は琥珀色に輝く味わい深い蒸留酒ですが、これらのお酒の最も重要な共通点は「オーク樽での熟成」を経ていくということです。醸造酒や蒸留酒を問わず、多くの酒類はオーク樽に寝かせ、「オークエイジング」する事で、深い香りとお味に変わります。

“オークエイジング”とはオークに含まれるタンニン、ポリフェノール類、また樽の内側を焦がすことによって変化したオークの成分が溶け出して、お酒のエタノール成分や空気中の酸素と作用し、お酒に独特の味と香りを生まれさせることです。

何世紀もの間、ワインメーカーや蒸留酒メーカーはオーク樽で“オークエイジング”をすることで、最高のワインやスピリッツを作り出してきました。

この“オークエイジング”においてのデメリットはオーク樽のコストがかかる事と、そのプロセスに長い期間を要する事でしたが、簡単に使え、どんな商品よりも早くオークエイジングできるように開発されたのがオークボトルです。

オークボトルは、オークと液体の表面接触面積比率を上げることで、オークエイジング効果を加速させる事に秘訣があり、少量のワインやスピリッツを短時間でオークエイジングできるようにしたものです。

自宅でリラックスをしながら、オークボトルで簡単にワインやスピリッツのお好きなアレンジを楽しんでいただけます。

※個人の感覚により味に差が生じます。

■ご使用方法

1、ボトルにお水を溢れない程度にいっぱいに入れ、ボトルの底や表面からお水がしみ出してこなくなるまで置いておきます。

この過程をスウェッティングと言います。通常 4-24 時間かかります。

【ボトルのスウェッティングについて】

木製品の特性上、乾燥している状態でご使用すると木目から水分が透過します。

そこで初回のご使用前にスウェッティングを行います。

スウェッティングとは、初回のオークエイジングでお酒のしみ出しを防ぐためにボトルに水分を含ませ膨張させることにより水分の透過を防ぐために行うものです。

ボトルに水を入れスウェッティングしている際に、ボトルの底から茶色い水がしみ出てきますが、これはボトルの内側の焼き付け過程においてできた炭が水と一緒にになったものです。

初回のスウェッティングでは、ボトルの下に使い捨てのお皿やトレー、または、ペーパータオルを敷いてください。

※ボトルにお水が染込むのが嫌な場合はお酒をそのまま入れて頂けますが、木目の隙間が水分でふさがれるまで、ボトルの底や側面からお酒がしみ出てきます。

スウェッティング過程において相応量のお酒がボトルの外にしみ出してしまうことをご認識の上、行ってください。

スウェッティング工程を行っても、木目の隙間からアルコールが染み出てくる場合は、染み出す箇所に付属のワックスを乾燥した布で塗り込んでください。

2、ボトルの中のお水を捨て、中身を空にします。

※お酒を直接入れた場合は 3、をご覧ください。

オークボトルは良質のアメリカンオークを使用し、中身をミディアムトーストに焼き付けしてあります。

お水を捨てる際に黒いカスのようなものが出てくる事がありますが、

こちらはボトルの中を焼き付ける際にできた炭です。

気になる場合は黒い炭が出てこなくなるまで、お水を入れかえボトルを上下に振ってすすいでください。

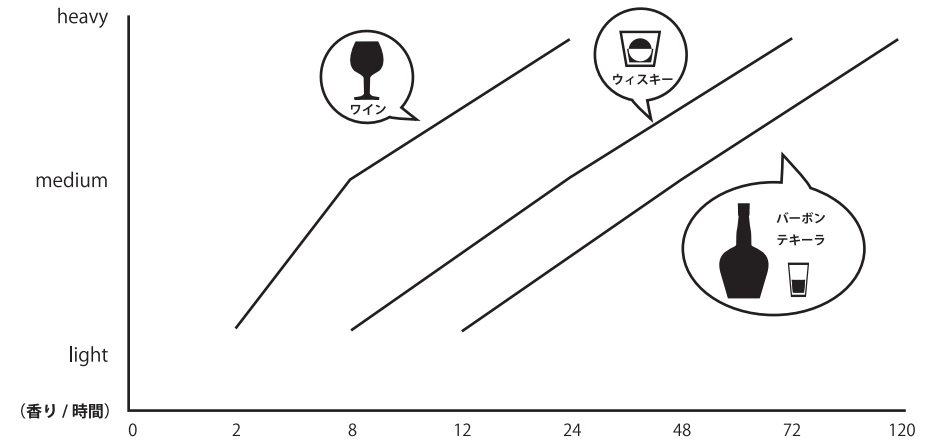
【ボトルから水が浸み出てこなくなったらお酒を入れます。】

3、ボトルにお酒を入れご自身のお好みのオークテイストになるまで待ちます。

通常、ワインならば 2-4 時間、スピリッツであれば 24-48 時間です。

※真新しいオークボトルはとても速いスピードでワインやスピリッツにオークのフレーバーを移行させます。オークエイジングをし過ぎないように一定間隔でテイスティングをし、お好みの加減に調整して下さい。

【オークエイジングの目安時間】

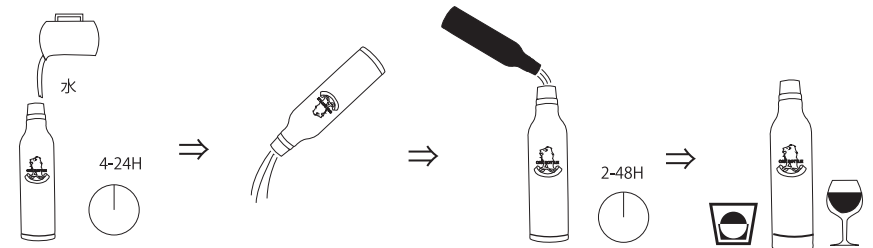


※使用環境、状況、個人の感覚により味に差が発生します。

4、出来上がったものをお楽しみください。

フタを開けて直接グラスに注げる設計になっています。

※ボトルの中の焼き付けで炭状になったオークがはがれてお酒と一緒に出てくることがあります。衛生上問題ありませんが、取り除いてからお飲みください。



■お手入れ

※石鹸や洗剤は絶対にご使用にならないで下さい。

1 種類のお酒のオークエイジングが終わった後はお湯を入れボトルを上下に振ってすすぎ、その後水で洗い流してください。

必要であれば、ワインやスピリッツの香りが取れるまで何度か繰り返してください。

毎回使用した後は上記の方法でボトルを洗って下さい。

長期間ボトルをご使用にならない場合でもボトルの乾燥を防ぐため、常にお酒（蒸留酒）を入れておくことをお勧めしておりますが、空にして保管する場合は、お湯とお水できれいに洗い、完全に乾燥させてから保管して下さい。

内側に水分が残ったままですと、カビや腐食の原因となります。

また空の状態でも長期保管後、再度ボトルをご使用になる際には水でのスウェッティングを行って下さい。水を入れた状態で保管することも可能ですが、その場合は必ず 2 日に 1 回水を入れ替えて下さい。