

製品ラインナップ



■まゆ型コンクリートタンク

品 目	参考重量 (Kg)	参考内容量 (L)
WT-500R	1065	595
WT-500W	1000	549
WT-1000R	1553	1014
WT-1000W	1433	958

※各付属品についてはお問合せ下さい

■コンクリートタンク バレルタイプ

品 目	参考重量 (Kg)	参考内容量 (L)
WT-200	379	208

会社情報



〒442-0051 愛知県豊川市中央通二丁目13番地 豊川中央通ビル5F
TEL 0533-85-4145 FAX 0533-85-4188
<http://www.goto-con.co.jp>
【営業所】本社・東京・大阪【出張所】北関東・札幌

公式WEBサイト
まゆ型コンクリートタンクの紹介やブログ、お客様の声などを随時更新

公式 Instagram
製品の紹介や納品情報をはじめとしたリアルタイムの情報を発信中!

公式 LINE
友達に追加して頂ければ、新情報をお届けします。こちらからお問い合わせも可能です。

製品紹介動画
まゆ型コンクリートタンクの開発経緯から製品の特徴などをまとめた紹介動画です。

W-22-11



まゆ型コンクリートタンク





まゆ型コンクリートタンク

なぜ、まゆ型なの？

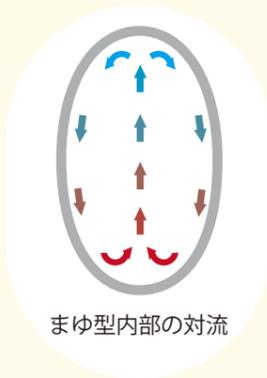
▶ 日本の近代化を支えた繭まゆが、今ここに!

まゆ型の緩やかな曲線によって自然対流が発生し、内部を攪拌します。これによって上部と下部の温度差が少なくなります。

また古来、日本全国に桑畑があり、蚕が飼われ、「まゆ」から絹が生産されてきました。

そして明治以降、桑畑はさらに広がり、養蚕業が盛んになり、日本の産業の発展を支えました。

しかし、産業構造の変化に伴い、桑畑は果樹園などに変わり、いつしか「まゆ」の姿も少なくなりましたが…



まゆ型内部の対流



今、帰ってきた「まゆ」【まゆ型コンクリートタンク】が日本のワイン産業の発展を支えます!

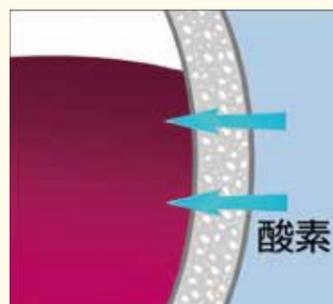
なぜ、コンクリートなの？

▶ 実は、ワインタンクに最適な素材なんです。

コンクリートは木樽と同じように透気性があります。つまりマイクロオキシデーションが可能です。

また、温度変化が少ないため、ステンレスと違い、外部の気温変化の影響を受けにくくなっています。

さらに、コンクリートには香りがなく、オーク樽のように香りがワインに移ることがありません。



ところで、他の材質のタンクと比較して、デメリットは？

注意 熱に強くないので、熱湯で洗うことが出来ません。

注意 重いので、フォークリフトなどの運搬機が必要になります。

例) WT-1000Wは約1400Kg

まゆ型コンクリートタンクはいったい何者なのか？

▶ ワイン発酵・貯蔵専用のコンクリートタンクです。

日本製タンクです。

日本の有名ワイナリーの醸造思想をもとに指導を仰ぎ、日本ワインの向上を力強くバックアップするため、国産材料で作られた日本製のコンクリートタンクです。

国産天然素材です。

このタンクに使われているコンクリートの材料は天然素材にこだわっています。国産のセメント・石灰石・石灰砂・石灰石微粉末・天然水を練り混ぜて製造していて、硬化促進剤等は一切使用していません。



一体成形です。

このタンクは継ぎ目が出来ないように、金型にコンクリートを一気に流し込み、完成させます。つまり、分割して製造していません。これにより、将来的にも継ぎ目部からの劣化や漏水が起こりません。



「鉄」は使われていません。

マンホールや呑み口、埋め込み部材はステンレスを使用し、コンクリート内部にも、鉄は一切使用していません。

