

何かよい清澄剤をお探しではないですか!?

みますの酒類清澄剤

食品添加物

醸造用資材規格合格品

清澄させにくい酒類の滓下げに・・・

柿タンニン

ニューみます玉渋（柿タンニン）

非常に強力な凝集力と広い凝集適用範囲で、清澄させにくい酒類にも最適です。
酒文化と共に永年愛用され続けている安心の柿渋です。
本品は醸造用資材規格合格品なので、お蔵の塗りかえ用塗料としても安心してご使用いただけます!

〈顆粒〉カキライト（柿タンニン製剤）

ニューみます玉渋と同様、非常に強力な凝集力と広い凝集適用範囲で、清澄させにくい酒類にも最適です。
淡色・無異臭の顆粒です。溶解性に優れ、タンクに直接投入できます。
軽量なので作業性抜群、品質安定、保存性に優れています。

清澄剤（柿タンニンと併用する清澄剤）

オリダイヤP（豚皮由来ゼラチン製剤）

凝集力が強い、弊社のスタンダード商品です。タンクに直接投入できます。

オリダイヤA（魚由来ゼラチン製剤）

更に強力な凝集力で、清澄させにくい酒類にも効果を発揮します。タンクに直接投入できます。

オリダイヤMP（魚由来コラーゲン製剤）

アレルギーフリーの清澄剤です。
最も強力な凝集力で、清澄させにくい酒類に最適です。

きよすみ5B（アルギン酸ナトリウム製剤）

アレルギーフリーの清澄剤です。タンクに直接投入できます。