

# 商品說明書

## 名稱：飛驒威士忌酒桶 / HIDA BARREL

作為一家70年以來以傳承及延續飛驒匠人精神為本的企業，我們希望也能通過我們的橡木桶展現出與我們在家具製造上一樣成熟的曲木技術以及對於木材品質和美觀的認知。其次，以確保能長期使用我們的橡木桶，我們將會提供酒桶修復以及維護服務。

### 用途 熟陳用威士忌酒桶

容量：195L (±3%)

\*相比大型的酒桶，較小尺寸的橡木桶，更能加速威士忌的陳釀。

### 木材品種

美國產白橡木

橡木是生產威士忌酒桶的首選木材，也是波本威士忌，紅酒，白酒，雪莉酒的法定要求。我們選用100年樹齡以上的伊利諾州產白橡木為我們橡木桶的原材料。橡木鞏固有力，能塑形成桶，對於液體而言緊實密閉，當橡木烘烤成型的時候，能夠釋放像香草、焦糖和堅果的味道。

#### 【數量限定】：日本國產白橡木 (包括水榿木， 枹欒)\*

近年一直備受關注的水榿桶，因能為酒體散發出一種獨有的線香、檀香味蕾，令到越來越多品味家開始迷上這種濃厚的東方魅力。

我們的國產橡木桶的原材料選用了樹齡100年以上的飛驒、東北以及北海道產的枹欒和水榿木。但由於水榿木本身含水量高、孔隙較大，酒桶容易滲酒，需要高超的工藝去完成。此外，經過較長時間的陳年後，水榿桶會替酒體產生出一種東方傳統的檀香或線香香氣，還有香草和椰子等。

\*因水榿木的產量極少，我們將會使用兩種日本產白橡木-水榿木以及枹欒。

※以上兩種木材在加工前，都會經過18-24個月的自然風乾。

## 規格

容量	高度	腹圍	尾端直徑	厚度	重量	鋼箍	封塞孔
約 195L	89cm	63cm	55cm	30mm	約55kg	6個	白楊樹 直徑 5cm

## 燒烤程度

橡木桶內部會進行烘烤與燒烤，讓威士忌能夠接觸到橡木更多的特性與風味，為酒體帶來更複雜的風味層次。我們一共提供四種不同燒烤程度：輕度、中度及重度及碳化燒烤。

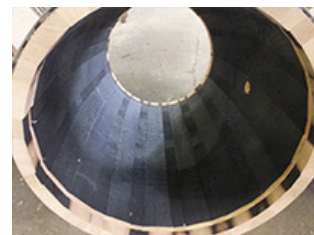
### 1級碳化：輕度燒烤

輕度燒烤過的酒桶仍會保持木質原色並會賦予酒體適量的橡木香氣與色澤。因為提取木鞣質過程會較慢，所以我們會建議用作於長期熟陳。



### 2級碳化：中度燒烤

在日本經常會使用中度燒烤的木桶作為蒸餾以及長期陳放燒酎的木器。當木質素和半纖維素被分解，能為酒體增添堅果、香草與甜美的調性以及輕微的椰子風味。



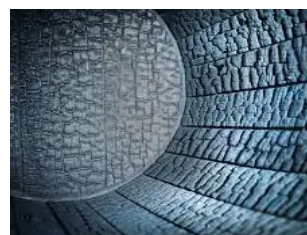
### 3級碳化：重度燒烤

劇烈的燃燒使橡木桶中的糖變成焦糖，並會帶來香草和煙燻氣味的味道。經過幾年的陳釀，酒體整體味道會變成更平均，更深的顏色以及強化辛辣，泥土和焦糖的韻味。



### 4級碳化：碳化燒烤

第四級又稱「鱷魚皮」，因其炙燒後木桶內壁如同鱷魚皮。此燃燒程度的木桶很常用作於熟化波本威士忌。木桶內側會形成一個4毫米的炭層。炙燒所形成的炭層，有利於酒液吸收在烘烤工序所產生的風味物質，炭層也有過濾的作用，可以吸附酒液中的硫化物等艱澀的風味。炙燒會強化香草、辛香和煙燻的味道。



### 附註

- 我們目前是採用訂貨式生產，生產週期為30-45天。
- 目前月產設定為15到20件不等。