

* 必ずお読み下さい *

～活性にごり生酒 ご開栓の前に～

「純米にごり生酒」には、酵母（もろみ）が生きのまま瓶詰めされております為瓶詰め後も発酵が続き、それによって発生した炭酸ガスが瓶内に充満しております。

<1.8Lの場合>

発酵の進み具合により差はありますが、
栓のアルミカバーを緩めた時点で中栓と一緒に浮き上がってくることがあります。
ガスの勢いで栓が吹き飛ぶことがありますので、
吹き飛んだ栓が身体や壊れ物に当たらないよう、充分ご注意ください。
ご開栓の際は、出来れば流し台等お酒が噴きこぼれても大丈夫な場所で、
シャンパンを開ける要領で、中栓が吹き飛ばないように上から布をかぶせ、
ゆっくり開けて下さいますようお願いいたします。

<720mlの場合>

ねじ式の栓を使用しておりますので、1.8Lのように栓が吹き飛ぶことはありませんが、
開栓時の噴きこぼれには充分ご注意ください。
瓶内の様子を見ながら、少しずつ栓を緩めてご開栓下さいますようお願いいたします。

モロミが瓶底にたまっておりますが、

開栓直前に瓶を振ってモロミを全体に混ぜることはお避け下さい

一旦開栓して、瓶内の炭酸ガスを抜いてから混ぜて下さいますようお願いいたします。

今年も元気なモロミが詰まっております。
お手数をお掛けして恐縮ですが、以上の点に充分ご留意いただきまして、
是非ご賞味下さいませ。

今後とも、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

三重県名張市赤目町柏原 141

瀧自慢酒造株式会社