

【ルンゴガスカートリッジの使用と用途】

ガスカートリッジは家庭で保管できる小型サイズです。
使用済みカートリッジは多くの地域で不燃ゴミとして廃棄されていますが、
ゴミ処理ルールは地域によって異なるため、各地域でご確認ください。



抗酸化ガスカートリッジ ルンゴN2		抗酸化ガスカートリッジ ルンゴCO2
5/8 18UNF, 4φ x 13cm/ 材質: JIS G3141, 表面処理: JIS H8610, 耐圧: 24.5MPa, 容器破壊圧力: 50~90MPa, 安全封板作動: 30~40MPa		
高純度の窒素ガス (不純成分1/2万) 17.7g/約 15リットル 1,620円/ 1ℓ 約108円 1,426円/ 1ℓ 約95円	ガス種 容量 税込み単価 5本包装の1本単価	高純度食品グレード炭酸ガス 74g/約 40リットル 1,620円/ 1ℓ 約41円 1,426円/ 1ℓ 約36円
ワンプッシュ160~180回、8~10円 1本でボトル8~12本を置換	使用回数 (ルンゴプロ) 使用回数 (ヴィノルンゴ)	ワンプッシュ500~550回分、約3~4円 1本でボトル20~30本を置換
ルンゴ N2 (高純度窒素ガス)	共通用途: カビの抑制、酸化抑制	ルンゴ CO2 (高純度炭酸ガス)
風味維持 ビタミン維持 変色抑制 特に油脂の酸化防止 虫の孵化抑制 好気性菌の繁殖抑制	両方の用途 ミックス 約 50% vs 50%	食中毒菌など微生物の繁殖抑制 エチレンガス腐敗抑制 害虫抑制 飲料の発泡化 / 炭酸補填

【ワインでの使用一例】

開栓したワインのガス置換のある・なしの保存比較。
10日目まで毎日、その後は16日目と48日目に試飲。
ガス置換なしの各ワインは、開栓して3日目までは美味しくいただけましたが、それ以降は酸化による劣化を強く感じました。

Chateau La Girarde 1996 (赤ワイン)	
カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、メルロー 30%のフルボディの赤ワイン。1996年にはフレッシュでほんの少し酸化を感じましたが、黒トリュフ、フンギボルチーニの複雑味ある心地よい熟成を感じます。	
美味しくいただける期間	48日間以上 (試飲は48日で終了)
試飲コメントの要約	開栓から2日はオリジナルの風味、3日目から開きははじめ華やかに、10日目には更に華やかになり、16日目には果実味が落ち着きははじめ、48日目には果実味が程よく落ち着きました。

Bramito della Sala 2018 (白ワイン)	
カステッロ・デラ・サラ2018は100%シャルドネの白ワインです。はつらつとしており、白桃、バター、ナッツの味わいを感じます。	
美味しくいただける期間	48日間以上 (試飲は48日で終了)
試飲コメントの要約	開栓から3日までオリジナルの風味、4日目から開きははじめ華やかになり、10日目には更に華やかに。16日目では果実味が落ち着きははじめ、48日目には果実味が程よく落ち着きました。

ワイン王国 113号の特集記事
「ワイン保存機器の優れモノ！」や
ワイン王国ホームページ内のニュース
記事もご参照ください。



ワイン王国



ルンゴプロホームページ

データの詳細は
ホームページ内で
ご参照ください。



テイスター
リストラテックロディーノ銀座
黒田 敬介 オナーソムリエ
元エノテカ・ピンキョー東京
シェフソムリエ

【試験成績】

飲食品の種類	保存温度	保存日数		期待される効果
		一般的 空気包装	抗酸化ガス置換包装	
ワイン(ミディアムフル)	12℃	3	48<	ルンゴN2 風味維持/ 変色抑制/ 酸化抑制
ワイン(ライト)	7℃	4	30<	ルンゴCO2 酸化抑制/ 微発泡化
深煎り焙煎豆(キャニスター)	常温	5	90<	ルンゴN2 風味維持/ 変色抑制/ 酸化抑制
浅煎り焙煎豆(キャニスター)	常温	7	60~90	ルンゴCO2 酸化抑制
焙煎珈琲豆(コーヒーメーカー)	常温	2	7~21*	ルンゴCO2 酸化抑制/ 害虫混入防止
生珈琲豆、小麦粉	常温	試験未実施		ルンゴCO2 酸化抑制/ 害虫混入防止
調理品/お弁当	常温	12hr	2	ルンゴCO2 食中毒起因菌の増殖抑制
	6℃	3	5~8	
鮮魚	4℃	3	8	ルンゴN2 酸化抑制・腐敗抑制
精肉	4℃	3	8	
ソーセージ	4℃	7	21	ルンゴCO2 酸化抑制/ 微生物による腐敗抑制
食パン	常温	6	14	防カビ/ 微生物による腐敗抑制
カステラ		10	30	
茶葉(缶保存)	常温	14	90	ルンゴN2 風味・ビタミン維持/ 変色抑制/ 酸化抑制
松茸	8℃	4	14	ルンゴN2 風味維持・防虫
バナナ(房で保存)	8℃	7	14	ルンゴCO2 エチレンガスによる腐敗抑制
レタス/キュウリ/ブロッコリー	8℃	4	14	

エチレンガス腐敗の抑制のため野菜室に、また冷凍途中の酸化防止のため冷凍庫へのガス噴射は効果的です。

*使用する食品の状態、保存環境、ガスの注入量によって効果は変わります。

*社外/社内での試験結果です。匂い、色、味、カビなどで評価しています。

*味覚は個人差があるため、試験結果は参考程度とお考え下さい。

*コーヒーメーカーは焙煎豆の保存容器の密閉性により効果は異なります。

【お求めやすいセットとキット】

ONE PUSH MAGIC カスタムキット ONE PUSH MAGIC LS キット



- ・マルチレギュレーター-OPM カスタム
- ・アダプターノズル1種
- ・シリコンスタンド
- ・マイクロファイバークース

抗酸化ガスカートリッジは別途
用途に応じてお買い求めください。

- ・マルチレギュレーター OPM LS
- ・アダプターノズル2種
- ・シリコンスタンド
- ・フレックスケース
- ・微陰圧ボルトストップパー2個
- ・抗酸化ガスカートリッジ ルンゴN2

マルチレギュレーター-OPM LS
最大出力50PSI
・LSは医療/食品用
・カスタムは食品用

DIAL MAGIC LS キット



- ・マルチレギュレーター DM LS
- ・アダプターノズル2種
- ・ボール用アダプター
- ・生ビールサーバー用アダプター
- ・発泡用アダプター7点セット
- ・シリコンスタンド
- ・フレックスケース
- ・抗酸化ガスカートリッジ ルンゴCO2

マルチレギュレーター-DM LS
最大出力50PSI

飲料(ワイン、酒、ウイスキー、野菜・果実飲料など)
調理済み食品(弁当、おせち、お惣菜など)
水産品(鮮魚介類、鰹節、かまぼこなど)
畜産品(食肉、卵、ハム、チーズなど)
菓子類(パン、生菓子、油菓子など)
農産品(野菜、果物、穀類、豆類、キノコ類、ナッツ、麺類
コーヒー豆、茶葉、オリーブオイル、醤油など)







製造元

株式会社バルクレップインターナショナル

東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー 15 階

Mail: info@valcrep.com, Tel: 03-5456-5561

<https://valcrep.net> (Japan), <https://valcrep.com> (Global)