

木酢液生産工程の概要



■①炭材は北海道産天然ナラを使用
※一部、イタヤ、タモを含む



■②炭材を立て積みにして土窯で炭化する



■③排煙を冷却して木酢液を採取する
※ステンレス製円筒、ポリエチレン製の回収貯留タンク



■④回収は排煙温度 80~150℃未満
※ステンレス製フード

〈右列へ続く〉



■⑤粗木酢液を貯留タンク(室内)にて静置する
約3ヶ月以上 ナラ木炭、活性炭使用



ハウジングフィルター
FRPポンプ
配管はステンレス

■⑥中層液ろ過(1ミクロンフィルター)



■⑦製品充填時(1ミクロンフィルター)



■⑧製品充填時(1ミクロンフィルター)

製品保管庫へ



随時出荷