



斯直接加熱，比較有規模的則是使用蒸氣設備做隔水加熱，較少用的是使用電力來加熱或是使用熱煤油加熱。不管那種方式都要遵守“大火煮熟，小火蒸餾”“前緩後緊”的要領才不至失敗。



■ 20 尺蛇管之冷凝器。

現在將大多數台灣民間在釀酒蒸餾的實務做法敘述於下，有些人為提高酒

精度甚至做二次蒸餾動作，此種方式各依實際需要而定，不過原理皆相同。只是一定要注意操作安全。

1. 將 2 斗米〔23 台斤或 14 公斤〕〔或適量的〕酒糟放入蒸餾器鍋內。

2. 將天鍋蒸餾器上部之冷凝組與蒸鍋結合，若氣密度不夠可用濕布塞緊鍋邊防蒸氣外洩。

3. 接上蛇管冷卻器及盛酒容器。

4. 各接上進水的冷水

管，以增加蒸氣變酒液時的降溫冷凝效果。

5. 點火蒸煮，先以大火煮開產生蒸氣後，改以小火加熱。

6. 最初 5 分鐘之蒸氣不要接收，減少收集到甲醇物質。

7. 之後可收集酒頭〔約 1800cc 量〕，可留做消毒清洗器具用，或勾兌用，或與下一槽混合再蒸餾用。

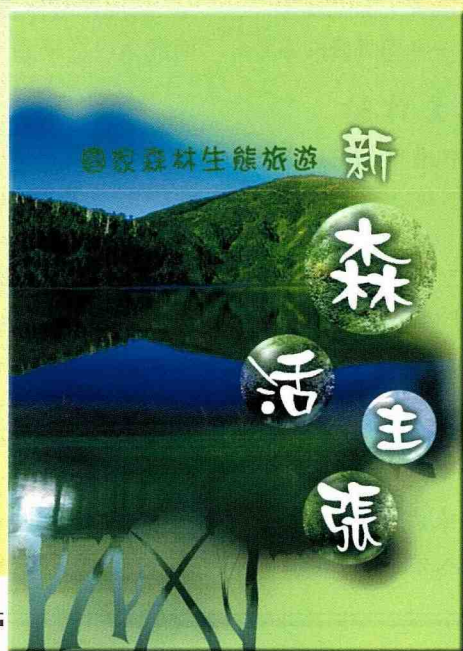
8. 酒頭收集後，正式收集酒心，收集酒液至酒精度不低於 20%〔v/v〕，酒頭或酒尾可與下一槽混合再蒸餾用。

## 《好康道相報》

文 / 報馬仔

# 新森活主張

### 國家森林生態旅遊手冊出爐！



今(2002)年是國際生態旅遊年，喜歡生態旅遊的朋友們，今年不妨好好計畫一下！林務局目前已完成 16 條生態旅遊遊程規劃，提供遊客按圖索驥，造訪台灣 21 處最佳休閒的綠色桃花源；同時，也與中華民國野鳥協會合作規劃「野鳥生態行」套裝旅遊，以 6 天 5 夜行程，賞遍台灣 14 種特有種及 69 種特有亞種鳥類。

林務局為遊客旅遊需要，特別印製完成「新森活主張」國家森林生態旅遊手冊，該手冊附贈「森芬證」1 本，只要蓋上任 2 個森林遊樂區戳章，就可在非假日免費暢遊任一國家森林遊樂區。另外，各森林遊樂區於今年元月起，全面啓用新票券，新票券以各森林遊樂區的特色景觀為主，可用來收藏，並附有集點券，凡集不同日期的點券 6 張以上者，可憑券向各森林遊樂區或林區管理處兌換精美集卡冊 1 本。國家森林生態旅遊手冊於三民、正中、青年、五南、新進等書局及各森林遊樂區均有販售。

