

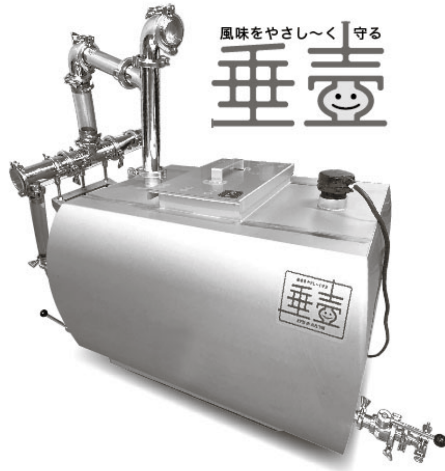


2023年5月26日(金)

醸界タイムスに取材記事が掲載されました。

～風味をやさしく守る垂壺～

お酒の酸化、香気成分の揮発を軽減



風味をやさしく守る
垂壺

醸造用機器の製造販売
を行うキクプリンドウ
ー(広島市安佐北区、菊
田壮泰社長)は、搾りた

「風味をやさしく守る垂壺」 お酒の酸化、香気成分の揮発を軽減

キクプリンドウー

てのお酒が本来持つ風味や香りを残すための垂壺「風味をやさしく守る垂壺」を開発、発売する。モロミを圧搾機で搾った直後のお酒は一番フレッシュな状態だが、時間の経過とともにその酒質は変化してしまう。そこで同社が着目したのが、搾って最初の投入容器である「垂壺」で、独自の経路や投入方法によって、搾った直後のお酒をやさしく扱うことで、「風味」や「香りの炭酸ガス」などを今まで以上に守ることが可能となった。圧搾機から搾り出されたお酒は、通常、垂壺の液面より上から投入されるが、液面が上下すると液面の泡立ちも増減する。また、液面での泡立ちを軽減するためにお酒を下から投入すると、お酒とともに圧搾機内の空気が押し出され、お酒がブクブク揺れることにな

る。

同社が新たに開発した「垂壺」は、お酒とともに圧搾機から押し出される空気を効率よく逃がすことで、お酒を優しく波立たせず垂壺内に投入することが可能となり、お酒の酸化を軽減することにも、香気成分の揮発も軽減できるようになる。「垂壺」に入ったお酒は、「やさしく送れるサニタリーポンプ」(同社製)を使い、必要最小限のスピードでゆっくり送液し、冷却タンクに液面を波立たせないように(下吞から)貯めていくことで、風味や炭酸ガスなども抜けにくく、搾りたてに近い状態でお酒の移動が可能となる。

同社はそのほか、搾りてすぐのお酒に含まれるオリなどを過処理する「サニハウナプラス」、モロミを「つぶさず送れるサニタリーポンプ」、オゾン水が生成できるユニット「OZncompat plus」、布類の有機物除去と高い脱水能力を持つ「フラクリンプラス」、手軽にお酒の温度を下げることでできる冷却装置「オージックローラー」、高精度で高品質な瓶燻・急冷を自動で行える「ヒートロード」など、多種多様な商品をラインアップしている。

製品の問い合わせは
同社(TEL082-
843-8033)まで。