

# KIKU 聞いて **トク** 得する



## 『搾った直後のお酒の管理』を突き詰めると、本来の姿があらわれる?!

お酒は搾った瞬間から、様々な要因により酸化が始まり、味わいに変化していくことが知られています。

同時に、お酒を受ける容器や移送時の扱いで、香りや風味、炭酸ガスなども失われている可能性があります。今回は、酸化につながる要因を抑えつつ、やさしくお酒を扱うための、設備の組み合わせをご案内いたします。

日本酒は酸化による味わいの変化も価値となる稀有な飲み物ですね。



ただ…どの時点から酸化を始めさせるか。狙いどおりコントロールできれば、また新しい可能性が広がっていきそうですね。

### 風味をやさし〜く守る垂壺

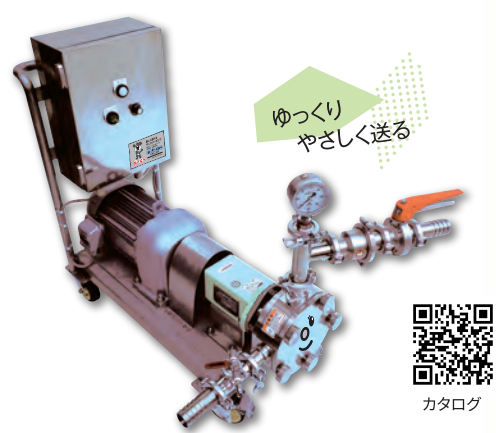
搾ったお酒とともに圧搾機から押し出される空気の逃がし方に焦点を当て設計しました。空気だけを効率よく逃がし、お酒は垂壺内の液面より下からやさしく投入します。



垂壺に投入されるまでの お酒の経路では、空気とお酒の混ざり合いが最小限に。

### 優しく送れるサニタリーポンプ

隙間(みぞ)のある容積式構造のポンプで、送液時のお酒の圧力上昇を軽減します。また、ポンプの回転数の調節で流量調整を行い、目的地までゆっくりやさしく送液します。



ポンプの回転部分を通る時に起こる、お酒へのストレス(圧力増減や揺れ)は最小限に。

### 搾った直後のお酒をやさしく扱うことで…

酸化を最小限に抑えることができます。これにより瓶詰めや火入れの直前まで、また、長期間の冷却タンク貯蔵中にも酸化由来の酒質変化を軽減します。



もろみや、搾った直後のお酒が持っている香気成分なども、自然と守れるので、お蔵が伝えたい香りなどもより市場へ表現しやすくなりそうですね。

品質美を求めて



有限会社 キクブランドウー  
〒739-1743 広島市安佐北区倉掛二丁目15-8  
TEL: (082)843-8339 FAX: (082)843-2822

お問い合わせは