

# KIKU 聞いて 得する



『搾った後のお酒』。すぐろ過して味わいを決める。

お酒に含まれるオリなどをろ過処理しながら、受けタンクや、瓶詰め機に送液する組み合わせです。高精度を実現する中空糸膜フィルターでろ過を行い、オリなどの成分由来による、味わいの変化を抑えられます。フィルターへの負荷を抑えながら、やさしい送液を行えるポンプとの組み合わせがオススメです。

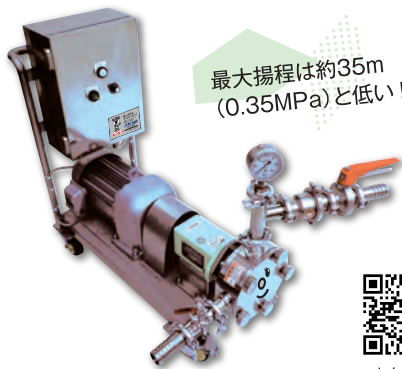
ハウジングの差がろ過の差になる。



フィルターの性能面が話題に上りやすい精密濾過の話。サニハウ+プラスは容器の洗浄性やニオイ移り対策など、構造や仕組みからこだわっております。

## 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。フィルターに負荷のかかりにくい、適度な揚程で、やさしいろ過を実現します。



最大揚程は約35m (0.35MPa)と低い!



カタログ

フィルターの目詰まりと共に発生しやすい送液時の圧力上昇も抑えるので安心。

## サニハウ+プラス

ユアサメンブレン製フィルター専用のハウジング。

### 中空糸の孔径の選定 <例>

0.8μm	味わいを残し、オリを除去など
0.45μm	生酒などの処理
0.1・0.2μm	もっと細かく。仕込み水にも



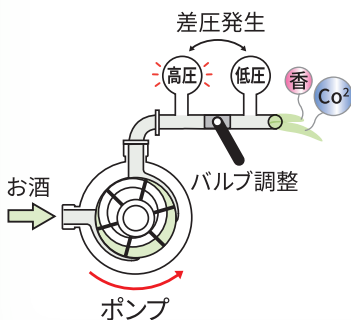
サッとオリなどを取り除きパチッと味わいを確定



カタログ

搾った直後の送液経路に設置して、ポンプの使用回数を1回減らすことも。

## 差圧がお酒へのストレスに・・・



ポンプの中で  
お酒を送液する時に、バルブの開度で流量調整すると、ポンプ内に圧力上昇が起こりお酒にストレスがかかります。またバルブ前後の差圧が大きいほど、圧力が開放された時にお酒の香り成分なども一緒に逃げやすくなってしまいます。



ろ過中に  
フィルターの目詰まりや孔径違いによって発生する差圧が、最小限になるように容器の本数立ての選定を行うことで、お酒にかかるストレスを軽減できます。

1本か2本立てか迷ったら2本立て! 大きめをオススメする理由です。

品質美を求めて

