

「守る」ということ

香りや風味、炭酸ガスの減少を
最大限守るために生まれた
「風味をやさしく守る垂壺」。

しかし、
炭酸ガスを残したくない場合は
タンクへの投入方法の工夫や
少しだけ温めるなどの方法で
取り除くこともできます。

味わいの変化を生み出すこともできる酸化を
どの時点からはじめるか。
貯蔵中、火入れ後、開栓後など。

本来持つものを守るということが
後の選択肢を増やし、
さらに、お酒の可能性を広げられたら…

そんな思いが込められた垂壺です。

お問い合わせは

品質美を求めて
KPD
KIKU PLAN DO

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

守る垂壺
やさしく
風味を



お酒の酸化を防いで溶存酸素量を抑える

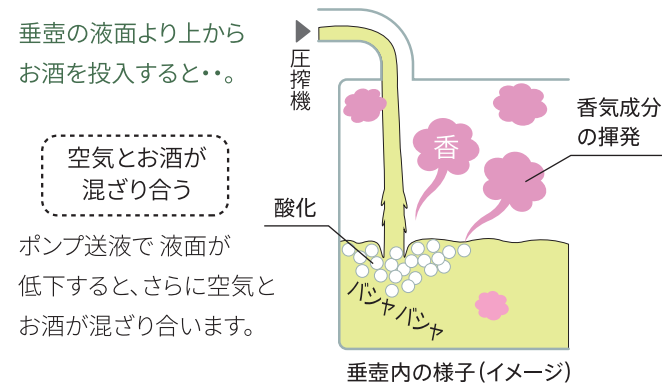
搾りたての風味や香りを残し
酸化のタイミングに選択肢を

品質美を求めて
KPD
KIKU PLAN DO

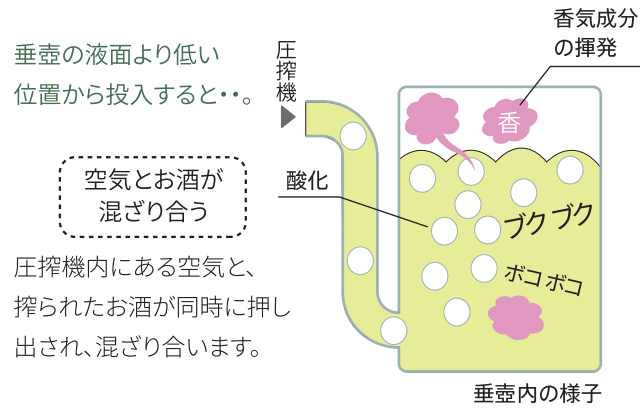
酒が空気を巻き込み泡立つことで酸化がはじまる

横型圧搾機ならではの密閉空間での酸化を抑えた搾りで、お酒が最初に投入される『垂壺』。
 ここでのお酒の扱い方によって、変化(酸化)がはじまっているかもしれません・・・。

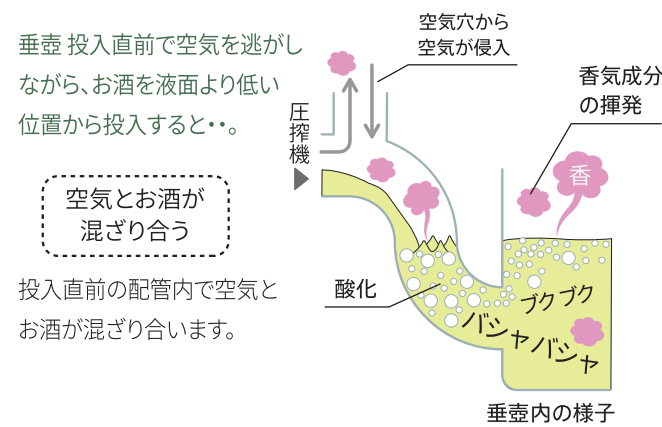
例 1 上からバシャバシャ



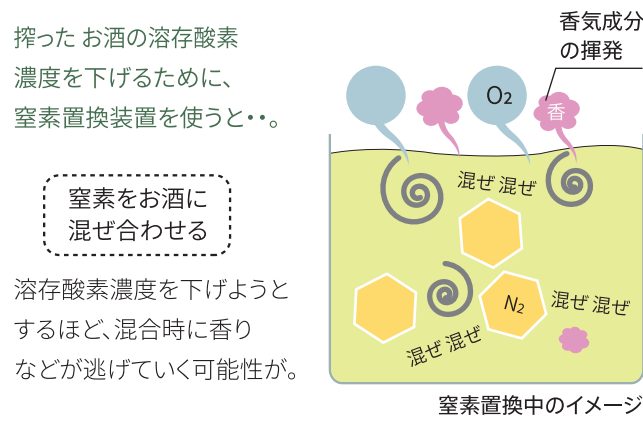
例 2 下からブクブク



例 3 空気を逃がしてもバシャバシャ



その他 窒素置換で 溶存酸素濃度を低減



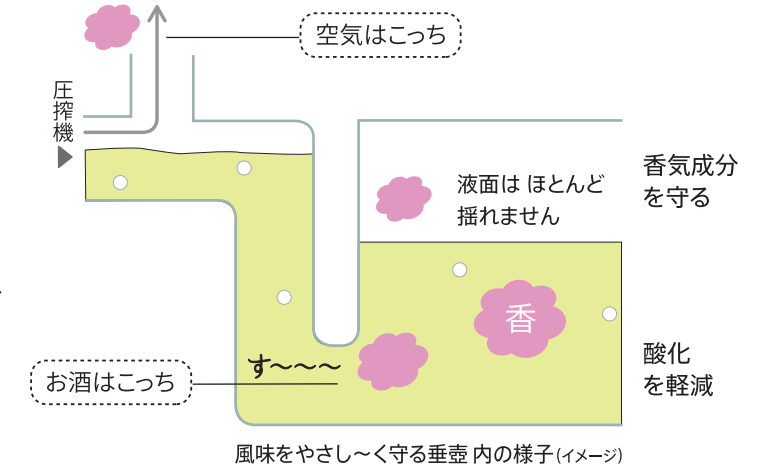
バシャバシャしにくい 不思議な仕組み

搾った直後のお酒の中の 繊細な香り成分を守るために、できる限り お酒を揺らさず・・・。
 同時に、酸化を軽減するために、できる限り空気に触れさせないように・・・。

風味をやさしく守る垂壺

空気とお酒の 混ざり合いを最小限に

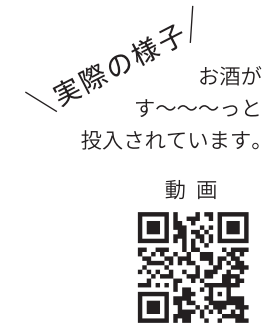
搾った お酒と ともに圧搾機から 押し出される空気だけを効率よく逃がし、さらにお酒は、優しく波立たせず垂壺内に、液面より低い位置から投入します。



酸化を防いで 溶存酸素濃度を低く

風味をやさしく守る垂壺は、搾った直後のお酒の酸化を防ぐことで、もろみが本来持つ香りや風味、炭酸ガスをできる限り守ることができます。

そのお酒は、溶存酸素濃度が低い状態にあるので、瓶詰め・火入れの直前まで、また、長期間の冷却タンク貯蔵中にも、酸化由来の酒質の変化が軽減されます。



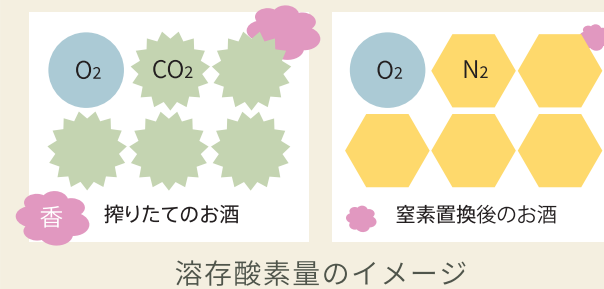
香りによって 異なる揮発速度



香り成分が逃げている可能性が・・・

香りは種類ごとに沸点が異なり、揮発しにくいものや、温度上昇や衝撃などの影響により揮発しやすいものがありました。搾った瞬間から お酒をやさしく扱うことで揮発しやすい香りも 守れる可能性が高くなります。

溶存酸素濃度が同じでも 異なる味わい



もろみや搾りたてのお酒には多くの炭酸ガス(CO₂)が含まれ、溶存酸素濃度は低い状態にあります。また、同時に多くの香り成分が残存しています。それは、窒素置換によって溶存酸素濃度を下げたお酒とは、同じ溶存酸素濃度でも味わいは異なります。



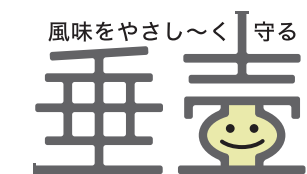
実用新案 第3241365号

製品名：風味をやさしく守る垂壺
 材質：タンク・配管 SUS304
 付属：エアと酒分離配管、投入時流量調整バルブ、液面調整計、水位確認窓、各種サニタリー管、透明ホース

容量	200L
全体寸法	W1,400×D650×H1,275
タンク寸法	W880×D650×H620
重量	60kg

お客様から頂いたお声

フルーティーな香りなど、輪郭がよりはっきりと感じやすくなった。
 よりフレッシュでシュワっとガス感も感じやすい。
 開栓から酸化が始まるので、味わいが開栓後に伸びていく感じがする。



今後、データなどをしっかり集めながら検証していきたいと思っています。