

# KPDが「搾った後のお酒の管理」で大切にしたいこと

衛生にこだわって  
意図しない  
香りをつけない

やさしく扱って  
繊細なもろみの  
味わいを守る

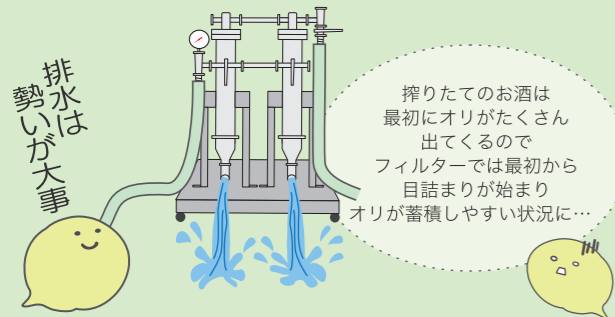
サニハウ+プラスにも、この想いをこめて設計・製作しています

**サニハウ+プラス** だから フィルターを清潔に保てる

蓄積したオリの香りを  
次に搾ったお酒に吸着させないために

## オリ対策

1.5インチの排水口から素早く排水することで、ハウジング内の残液とともに固形物を勢いよく排出。フィルターへのオリの付着・残留を減らせます。



搾りたてのお酒は最初にオリがたくさん出てくるのでフィルターでは最初から目詰まりが始まりオリが蓄積しやすい状況に…



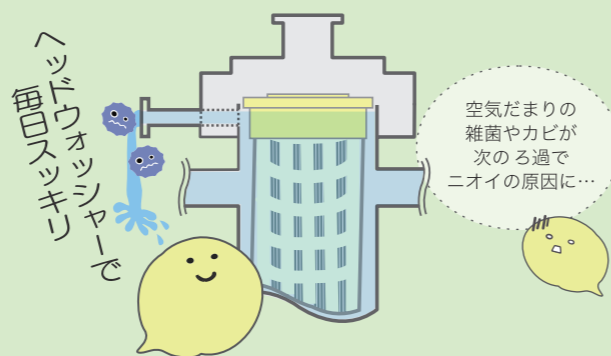
数カ月に一度フィルターを取り出して直接洗浄。

取り出しもカンタン

雑菌繁殖の原因となる空気だまりも最上部ギリギリまで洗い流す

## ニオイ対策

従来のハウジングでは困難だった最上部もヘッドウォッシャーでカンタンに洗い流せます。また保管中も薬液などにしっかり浸せます。



空気だまりの雑菌やカビが次のろ過でニオイの原因に…

ご使用の状況や手入れで異なるフィルターの交換時期は、メーカーの使用目安ではなく、お酒にとって最適な状態を確保できる事を目安にされることをおすすめします。

オリの除去はとっても簡単！



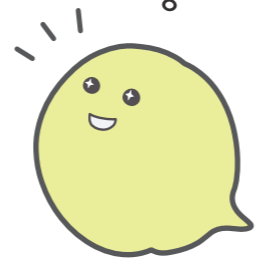
**サニハウ+プラス** は、フィルターにとっても お酒にとってもより良い状態をより長く保つことができます。



YouTube サニハウ+プラス 中空糸膜フィルター専用ハウジング



YouTube サニハウ+プラス 本数選定



お問い合わせは

品質美を求めて

**KPD** 株式会社 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

搾りたてのお酒のろ過  
シュクシュク  
と  
風味が逃げていた!?



パフパフ

搾った直後のお酒はとても繊細な香り成分や炭酸ガスをたっぷり含み少しの揺れでも負荷がかかりやすい状態です

酒質変化を軽減するために行う精密ろ過でせっかく大切に育てたモロミの繊細な香り成分を逃さないためには…

KPDの **サニハウ+プラス** は味わいを守るためのやさしいろ過を可能にするユアサメンブレン製中空糸膜フィルター専用のハウジングです



## 搾った後のろ過で起きていること

### 風味が逃げる…とは

例えば  
お酒や炭酸飲料などの液体に溶け込んでいる炭酸ガスは、とっても不安定な状態。

振る！ 振る！ 振る！

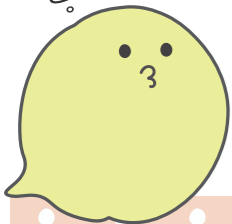
少しの揺れや温度上昇でも溶けていた炭酸ガスは分離して気体に。

ギュウウウ 内圧が高まる

フタを開ける！

シューワ〜 圧力開放  
炭酸ガスとともに風味が逃げてしまいます。

ギュウウってなったら、  
シューワってなると、  
シューワってなると、



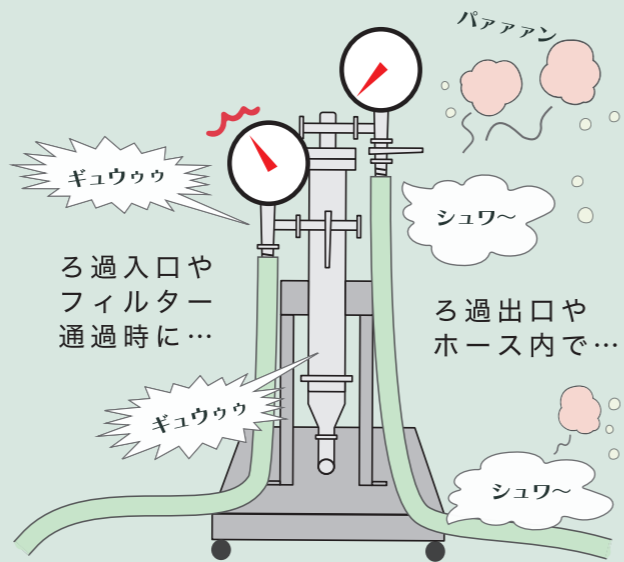
この状態はろ過中ずっと続き  
シューワシューワシューワ  
風味を逃し続けてしまいます

### 搾った後のろ過は…

豊富なオリ  
フィルターの状態  
ポンプの選定

これらは搾った後のろ過で  
お酒に**ストレス**が  
かかりやすくなる要因となり  
炭酸ガスとともに  
香り成分も逃す原因になります。

### ろ過中に圧力がかかるということ…



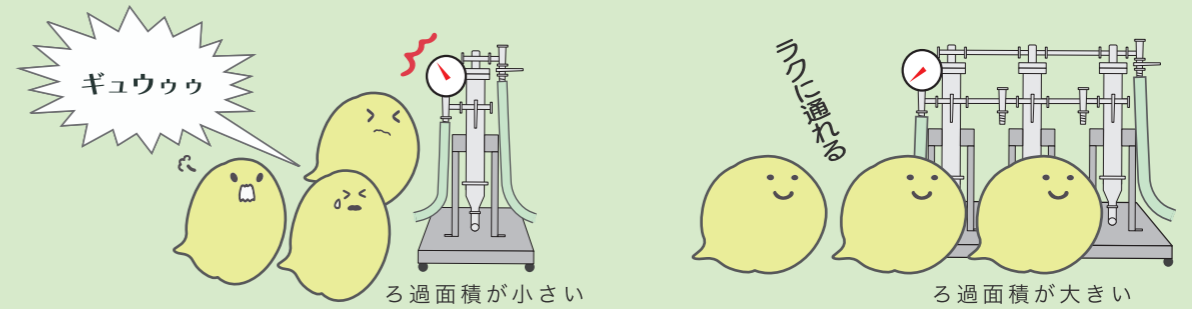
ろ過中にお酒にかかった**ストレス**は  
ハウジング出口や  
その後のホース内部で開放され  
炭酸ガスとともに香り成分や風味を  
逃してしまいます。

搾りたての味を守りながら  
ろ過を行うためには お酒に  
**ストレス（圧力）をかけない**ことが大切です

## サニハウ+ プラス で行う味を逃がさないやさしいろ過

### 本数の選定がポイント

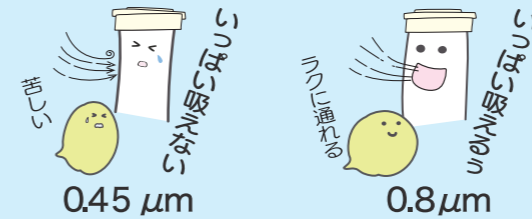
できるだけ圧力をかけずに優しくろ過を行うためには  
フィルターの本数を増やし、余裕を持たせた本数立てをおすすめします



### さらに、味を逃がさないやさしいろ過

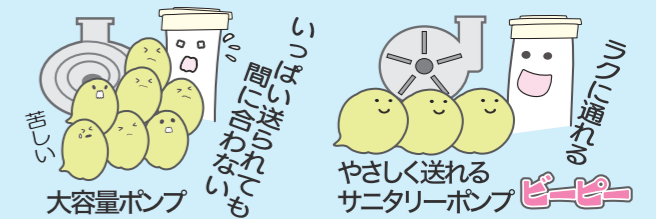
#### 孔径

フィルターの孔径も余裕を持たせて優しくろ過



#### ポンプの選定

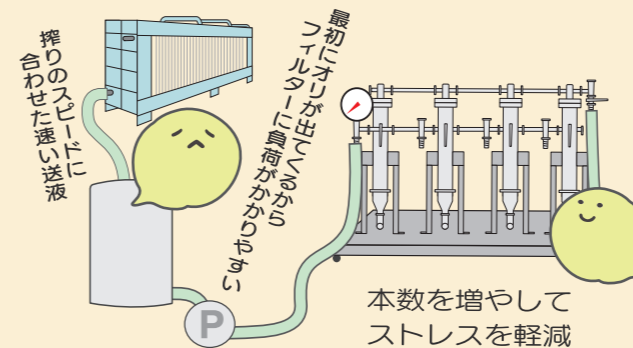
必要最小限のスピードで優しく送る



### 異なる、やさしいろ過の条件

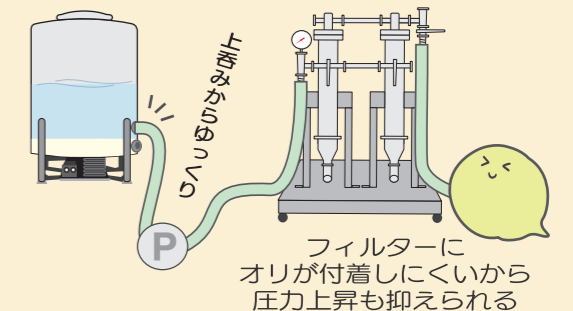
#### 圧搾機からのろ過

モロミや搾ったお酒の温度が高い場合、  
炭素ガスが抜けやすいので**ストレス対策**がより必要に



#### 冷却タンクからのろ過

マイナス温度のお酒は炭酸ガスが抜けにくいので、  
オリの沈殿後に上澄みを引くと  
少ない本数でも**ストレス**がかかりにくい



### 一次側の圧力は0.1 MPaを目安に

フィルターにとっての耐圧目安（0.4MPa）ではなく  
お酒にとっての優しい圧力を目標にすることで味を逃がさない精密ろ過を実現