

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

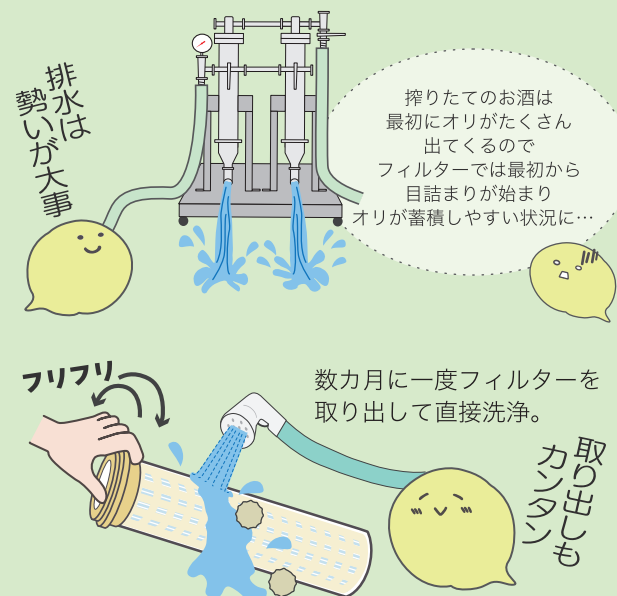
サニハウ+プラスにも、この想いをこめて設計・製作しています

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

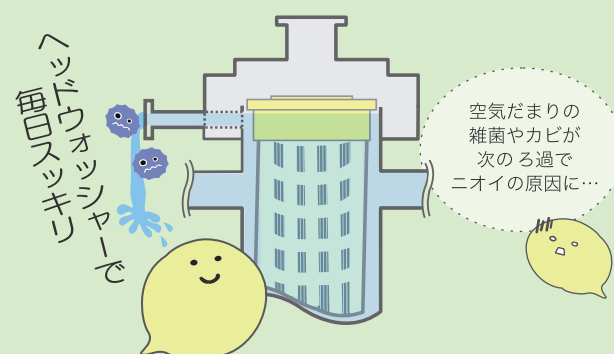
1.5 インチの排水口から素早く排水することで、ハウジング内の残液とともに固形物を勢いよく排出。フィルターへのオリの付着・残留を減らせます。



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上部空気だまりの洗浄・すすぎもヘッドウォッシャーでカンタンに。また保管中も薬液などにしっかり浸せます。



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でろ過ができる事を
目安にされることをおすすめします。

オリの除去は
とっても重要！



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
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

2025.0818G2000

搾りたてのお酒のろ過
シュワッ
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
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…

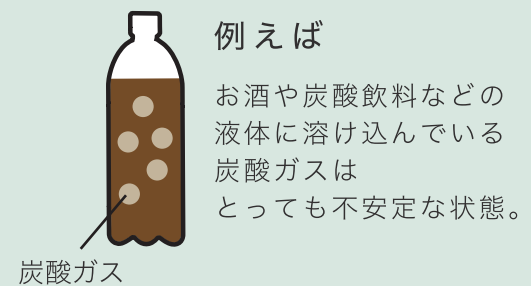
KPD の **サニハウ+_{プラス}** は
味わいを守るための やさしいろ過を可能にする
ユアサメンブレン製中空糸膜フィルター
専用のハウジングです

ギョウ
ウウウ

KPD
KIKU PLAN DO

搾った後のろ過で起こっていること

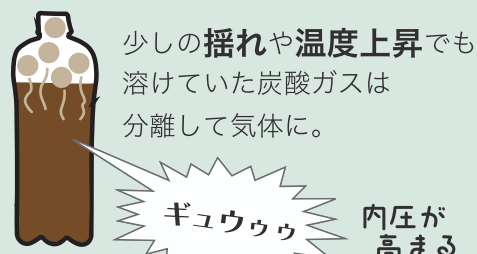
風味が逃げる…とは



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。

ギュウウウ 内圧が高まる

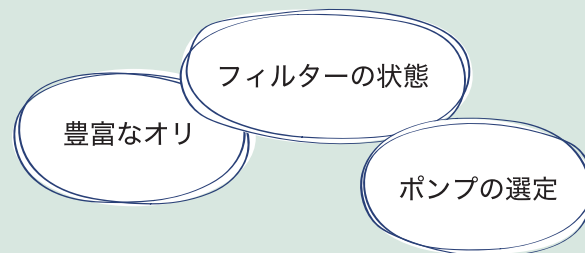
フタを開ける！



シュワ〜 圧力開放

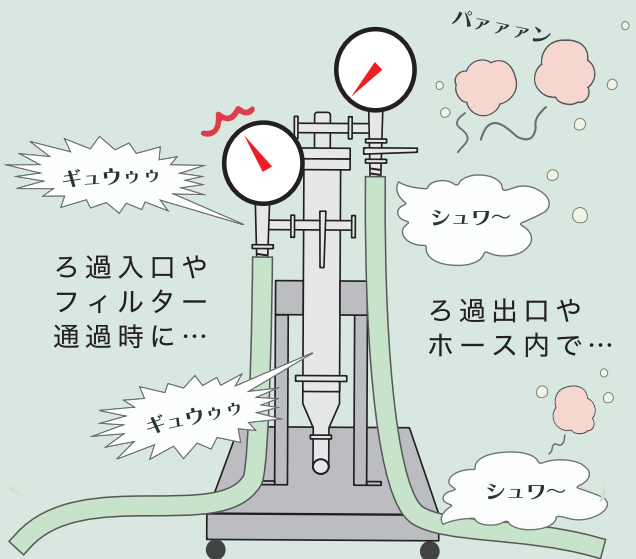
炭酸ガスとともに風味が逃げてしまいます。

搾った後のろ過は…



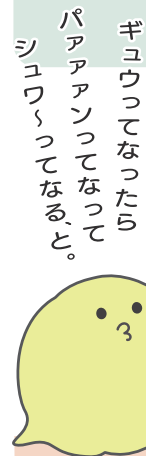
これらは搾った後のろ過でお酒に**ストレス（圧力）**がかかりやすくなる要因となり炭酸ガスとともに香り成分も逃す原因になります。

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圧力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味を逃してしまいます。

この状態はろ過中ずっと続きシュワシュワシュワシュワ味を逃し続けてしまいます



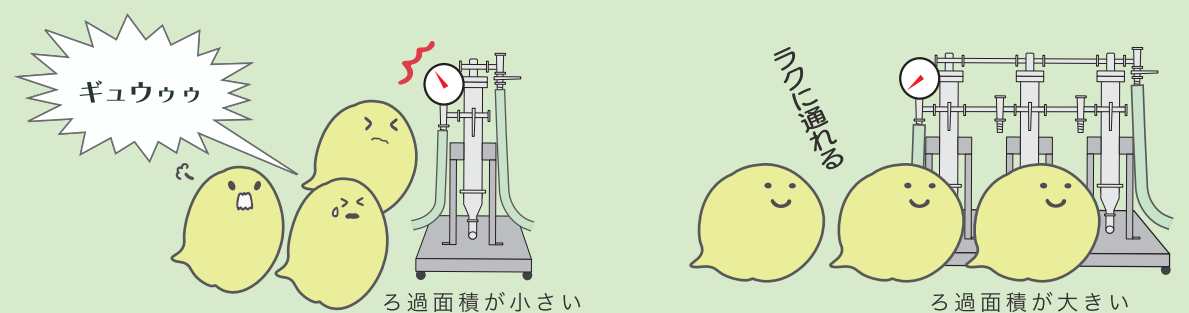
搾りたての味を守りながらろ過を行うためにはお酒に**ストレス（圧力）をかけない**ことが大切です



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

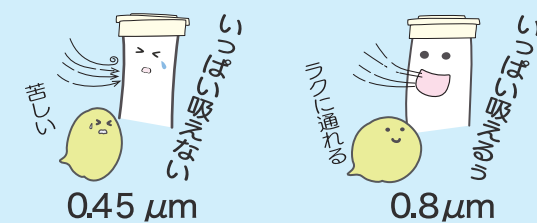
できるだけ圧力をかけずに優しくろ過を行うためには、フィルターの本数を増やし、余裕を持たせた本数立てをおすすめします



さらに 味を逃がさないやさしいろ過

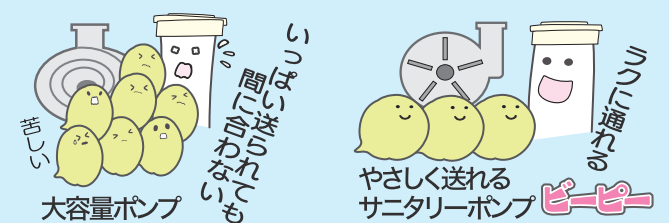
孔径

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

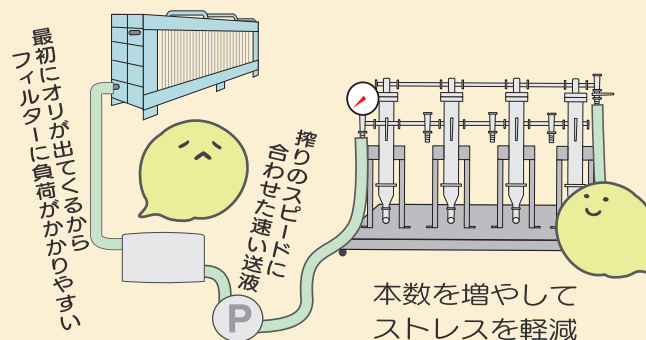
必要最小限のスピードで優しく送る



異なる やさしいろ過の条件

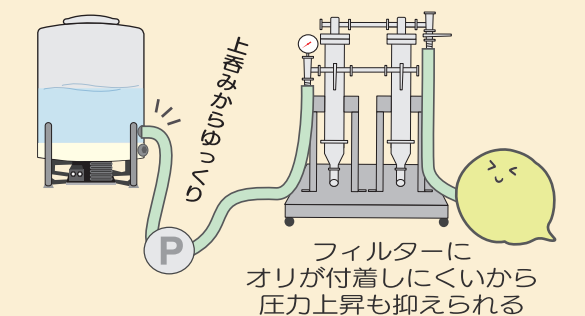
圧搾機からのろ過

モロミや搾ったお酒の温度が高い場合炭酸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0.1MPa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