

聞いて得する KIKUトク

膨らみ、やわらかさ、  
などをもたらしてくれる

# 酸化

日本酒にとって大切な要素でもある酸化  
それによる味わいの変化を  
花開くように表現されることもあり、  
酸化してない状態は  
ツボミのようであるとも言えます。

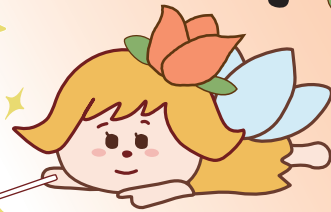
KPDの搾った後のお酒の管理は  
酸化を始めるタイミングを選べることで  
蔵元が出したい理想の味わいで  
消費者に届けることを目指しています。

## 酸化のタイミング

たとえば  
**ニニ!**  
開栓から酸化を  
スタートさせたい



たとえば  
**ニニ!**  
オリを取り除いた後に  
酸化をスタート



タイミングを選んで活かす!  
そのためには…

それまではしっかり **マモル!**

かき混ぜる、温める、など酸化を促すのは  
難しいことではないとしても、  
意図したタイミングで、となると、  
それまでは味わいを守っておく必要があります。

聞いて得する KIKUトク

KPDが提案する  
『搾った後のお酒の管理』…



# とは?

『青冴え』の色や風味をできるだけ守る  
変化しやすい繊細なもろみの  
味わいを守り、その後、  
酸化を活かすタイミングを選んで  
理想の味わいに。

KPDの搾った後のお酒の管理は  
酸化を始めるタイミングを選べることで  
蔵元が出したい理想の味わいで  
消費者に届けることを目指しています。

## そのためには…

1 意図しない



### ニオイをつけない!

お酒の主成分であるエタノールは  
ニオイを吸着しやすく、今までに通した  
お酒の香りやニオイの元が経路中に残っていると  
次に通すお酒に吸着し、  
意図しない影響を及ぼす可能性があります。

意図しないニオイを除き  
理想の味わいを  
目指します。

- checkpoint
- ホース
  - ぬの
  - フィルター

2 優しく扱って



### あじわいをマモル!

搾りたてのお酒に含まれる  
香り成分や炭酸ガスは  
少しの揺れやストレスでも逃げやすく  
酒質の変化に繋がる可能性があります。

搾った直後から  
瓶詰めまで優しく扱い  
醸されたお酒の味わい  
そのままを守ります。

- checkpoint
- ポンプ
  - たれつぼ
  - ろか

OZNcompact+ はポンプ付きなので水圧の低い井戸水からも脱臭に必要な濃度のオゾン水をジャブジャブ生成できます



YouTube  
製品説明



劇場版  
オゾンヒーロー  
脱臭方法

布の位置を変えたり脱水を繰り返したりしながら隅々までオゾン水を届け続けるのがポイント！

## ●ホース

使用後のホースは、スポンジボールなどで大きめの有機物を取り除き、仕上げにオゾン水による脱臭を行う



オゾン水生成装置  
連れて歩けるオゾン水

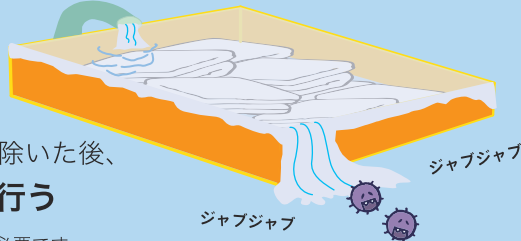
オゾン独特のニオイが戻ったら脱臭完了の合図！

ジャブジャブ

## ●ぬの

アルカリ洗浄剤を使って固形物などをしっかり取り除いた後、オゾン水による脱臭を行う

※ 布の材質によっては縮みなどに注意が必要です。



ジャブジャブ

ジャブジャブ

## ●フィルター

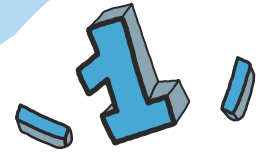
従来のハウジングでは雑菌繁殖や嫌なニオイの原因になる事もあった上部の空気だまり。

KPDのサニハウ+プラスは

ヘッドウォッシャーにより中空糸膜フィルターの最上部ギリギリまで洗浄・すすぎが可能です。また保管中も薬液などにしっかり浸せます。



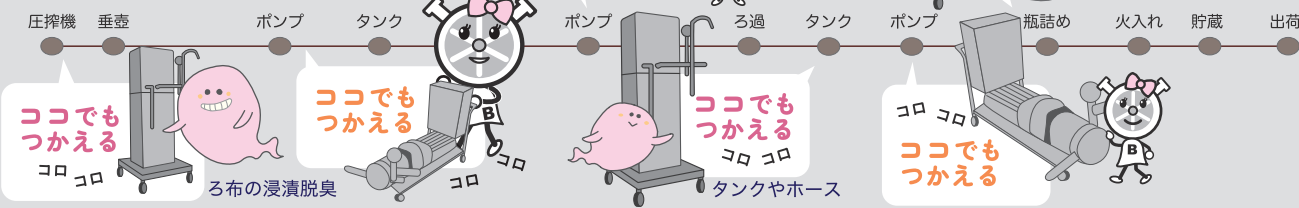
ギュウウウ  
バアアン  
シュワ〜



ニオイをつけないために...

いっぱいつかえる

オゾン水もビーピーポンプも複数箇所でも活用できるため、コストパフォーマンスに優れた酒質向上への貢献度が高くオススメの設備です。



## ●たれつぼ

もろみと共に押し出される圧搾機内に元々あった空気や、漏れ出たエアを、独自の構造で逃し

波立たせない投入で味を守り



風味をやさしく守る垂壺



YouTube  
製品説明

## ●ろか

余裕のある本数立て、フィルター孔径などで

圧力をかけず優しくろ過して味を守り



中空糸膜フィルター専用ハウジング  
サニハウ+プラス



YouTube  
製品説明



YouTube  
サニハウ+プラス  
本数選定



## ●ポンプ

やさしく送れるサニタリーポンプビービー



中空糸膜  
フィルターにも  
優しい

脈動や攪拌を抑えたやさしい送り方インバーターによるやさしい流量調整

味を損ないにくい送り方で搾りたての風味を守る



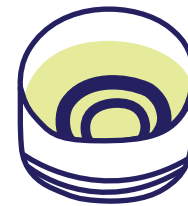
YouTube  
製品説明



優しく送るから味を守れるKIKUトク

ビュンとたくさん送るポンプやグーンと自吸してくれるポンプとの優しさを比較！

あじわいきまめしむために...

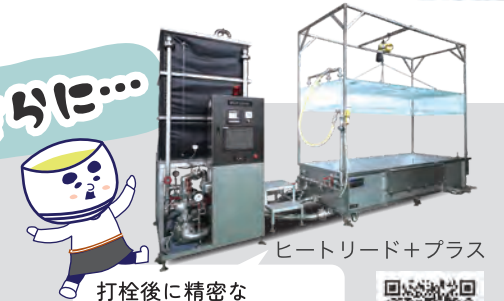


YouTube  
KPD が提案する  
『搾った後のお酒の管理』

コンセプト動画  
by 倉瀬宏之



さらに...



打栓後に精密な温度コントロールで味を守って火入れ

生酒の味を守り火入れを叶える



YouTube  
製品説明

設備投資をご検討の際は、この順番をオススメしています。

まずは今までのニオイなどをリセット

連れて歩けるオゾン水ポンプ搭載型 OZNcompact+ (約¥1,000,000)

100万円

とにかくゆっくり優しく送る

優しく送れるサニタリーポンプビービー (約¥2,000,000)

300万円

もろみの香り成分を守る

風味をやさしく守る垂壺 (約¥2,000,000)

500万円

常にクリーンなフィルターでオリなどを取り除く

中空糸膜フィルター専用ハウジングサニハウ+プラス (約¥2,000,000)

700万円

生酒の酒質向上へ

合計金額

