



フレッシュな味わいを守りたい！

手間も少なく、高品質な瓶燗・急冷を自動で行える『ヒートリード』。瓶内の上下品温を制御することで全体的に低温での火入れが可能です。ここまでご説明した酸化を防ぐ装置の流れをご導入いただいた場合は、特に瓶の内圧が高まり、比例して破瓶のリスクも高まりますが、この瓶燗機なら打栓後でも破瓶の少ない火入れが実現できます。

また瓶内の上下品温を完璧にコントロールすることで、各温度帯での積算温度を加味した火入れが可能です。

例えば、酵素が最大活性する温度帯であえて長い時間をかけ火入れすることにより、味の膨らみを育てることができます。または、失活までの温度帯を早く駆け抜けることで軽快な仕上がりにもなります。夏には新仕様も登場し、火入れで味わいをコントロールすることができる唯一の瓶燗機へ進化します。

通常の38型に加えて、より多くの処理を行える50型も製造しております。効率と品質を両立した『ヒートリード』をご検討してみたいかがでしょうか？



省力化
省エネ



ヒートリードによる
瓶燗作業風景動画
YouTube

特許取得済
バッチ式自動瓶燗・急冷システム

ヒートリード®

38型 16,200,000円 (税込17,820,000円)

弊社八木工場に各商品のデモ機をご用意してお待ちしております♪

ヒートリードによる 火入れのイメージ

卵で熱の入り方をイメージしてみてください。

生酒・・・生卵

従来の装置を使った火入れ → ゆで卵
ヒートリードを使った火入れ → 温泉卵

ゆで卵は、熱を長い時間かけ過ぎると、黄身が黒く変色し味わいも変わってしまうので、注意が必要です。
『ヒートリード』による火入れは、温泉卵を作るように、必要最小限の熱で優しく火入れができる新時代の 瓶燗・急冷技術です。

2024年版

続報

蔵人経験者がおすすめする 搾った後のお酒の管理

昨年から正式に発売したKPDの『風味をやさしく守る垂壺』。私は設置工事をメインで任されたので、ありがたいことに全国津々浦々の酒蔵様にお伺いさせていただきました。

ただ無駄に酒蔵勤務経験があつて、しかも元来ひねくれている人間です。正直「垂壺でそんなに酒変わる？」と、当初は半信半疑でしたが、それが拭きされるまでには、まったく時間を要しませんでした。効果を体感した今なら「酸化による酒質変化は搾られた瞬間から始まっている」と、自信を持って断言できます。

そんな稲妻が全身を駆け抜けた私が、今回のKIKU通信で「搾った後のお酒の管理」についてご紹介いたします。前回のKIKU通信でも同様の設備をご紹介させていただきましたが、現場で実感したリアルタイムの情報や蔵人経験者ならではの視点を交えてお伝えします。

単に飲み口の発泡感だけではない、貯蔵・熟成にガス感をもたらす恩恵についても書いてみました。

KPD技術の革新

搾った後のお酒の
香りと味わいを最大限に

KPDの設備による搾った後のお酒の管理は、造り手の皆様が丹精込めて

KPDの商品は
最初からアレコレも
付いています♪
だから
現場で使いやすい。
届いたらすぐ使える。



醸した醪のポテンシャルをできる限り発揮するためのものです。従来の管理方法ではなにかしらの要因に打ち消されてしまっていたお酒の持つ香りや味わいがこの設備が関与しただけでこんなに残るんだ！という驚きがあります。今まで注目されづらかった分野だけに、強く実感していただけるのではないのでしょうか？

ぜひ一読いただき、今後の設備投資のご参考にしてください。

--- 補助金活用例 ---

- 事業再構築補助金
- ものづくり補助金
- 酒類業振興支援事業費補助金
- 小規模事業者持続化補助金
- 事業継承・引継ぎ補助金

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

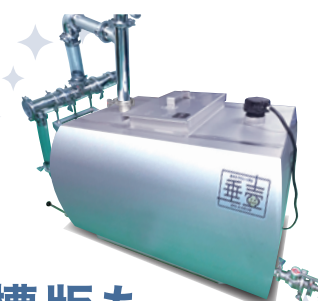
お問い合わせは

各商品の詳細・導入蔵様を弊社ホームページでご覧頂けます。



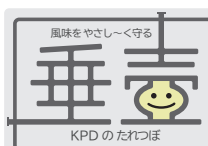
KPDシリーズ

実用新案登録 第3241365号



KPDのたれつぽ
好評発売中
pick up

槽版も
ついに実装！



目次

- 4 酸化的タイミングをコントロール
- 3 二次発酵をコントロール
- 3 経路の香りをコントロール
- 4 味わいをコントロール

KIKU通信



平井新聞版

搾った後のお酒

酸化のタイミングをコントロール



日本酒の風味を守る 垂壺とサニタリーポンプで香りとガス感を保つ

日本酒の特徴の一つといえば、やはり発酵過程で生まれる「香り」でしょう。様々な香気成分が織りなす繊細な風味を、日本酒ファンの皆様にご提供するためには、できるだけそのままお届けするために、おすすめるのが『風味をやさしく守る垂壺』と『やさしく送れるサニタリーポンプ』です。

圧搾機から出たお酒を空気と分岐し、下から静かにやさしく垂壺に投入します。そして、送液スピードをコントロールできる洗浄性に優れたポンプで、タンクへ静かにやさしく送ることで、搾りたてのお酒の酸化を防ぎ(=溶存酸素濃度を抑える)、香り成分を保持することができます。これにより、生酒の鮮やかな香りやガス感を守ることができます。

「ガス感」と聞くと、スパークリング清酒のようなシュワシュワ感、ピチピチ感を想像されるでしょう。酒蔵によっては、このガス感の需要が大きく分かれることもあり、商品化するには必要性が問われることがあります。

しかし、溶存酸素濃度を低く保つこと(=ガス感を保持する)により、貯蔵中の劣化、特に老香を抑制できることがわかっています。これは、フレッシュな酒質を保つだけでなく、熟成させる際にも相乗効果が期待できるでしょう。

また、この設備を使うことで「酸化が始まるタイミングをコントロールできる」という点が非常に重要です。上槽直後のピュアな状態をできるだけ長く保ち、最終的な酒質の着地点を、より明確なイメージを持ち目指すことが可能になります。



本記事に記載している金額は、2024年3月時点での概算金額となります。原料の市場価格変動やバージョンアップにともなう価格・仕様の変更を行う場合があります。また別途、消費税・送料・据付工事・諸経費などもございますので、正式お見積りや納期等、お問い合わせは当社までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

短納期にも
取り組んでいます

搾った後のお酒

二次発酵をコントロール



充填までの二次発酵を抑え、上槽直後の酒質の変化を大きく低減するために『サニハウ+プラス』はいかがでしょう。搾ってすぐのお酒に含まれるオリなどを中空糸膜フィルターで精密ろ過をしながら、同時に受けタンクへ送液します。低アルコールの原酒など、二次発酵を意図したお酒の場合は、冷却タンクで一度冷やしながら貯蔵し、充填前にフィルターを通すこともおすすめです。

フィルターの本数は、処理するお酒の量に基づいて選定します。なるべく余裕を持たせた本数を選ぶことで、お酒にかかる負担を軽減し、炭酸ガスや繊細な香気成分を保持しつつろ過を行うことができます。

送液は『やさしく送れるサニタリーポンプ』(2馬力以上)を使うことで優しくお酒の移動ができます。このポンプは、フィルターへの負荷がかかりにくい適度な揚程で、糸切れの原因となる急な圧力上昇を軽減します。



搾った後のお酒

経路の香りをコントロール



お酒は非常にニオイを吸着しやすく、発酵過程で生まれた繊細な香りが他のニオイによってマスキングされてしまうことがよくあります。特に、お酒を送るホース内でこの問題が発生しやすいことは多くの現場で見過ごされがちな点です。

この問題を解決するためにおすすめしたいのが、井戸水でも使用できるKPDのオゾン水です。オゾンは残留性が低く、ニオイの原因となる成分を分解した後に水や酸素へ戻るため、すすぎ残しを心配する必要がありません。

ホースにオゾン水をかけ流すと、分解すべき

物質がある限りは無臭の水が流れます。分解が進むにつれて、オゾン特有の生臭い香りが徐々に濃くなるので、脱臭完了のタイミングがわかりやすいのも魅力の1つです。脱臭の効果とわかりやすさから多くの酒蔵様からご好評をいただいています。

さらに『ラ・クリーン+プラス』とオゾン水を併用することで、布類の有機物除去効果や、高い脱水能力による乾燥時間の短縮が期待できます。乾燥時間の短縮により、夏場の雑菌増殖による酸度上昇も抑えられます。

