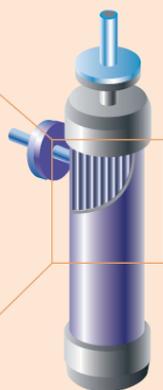
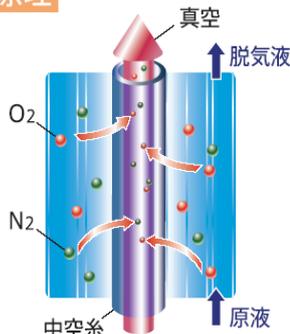


# 膜脱気で効果的な劣化抑止

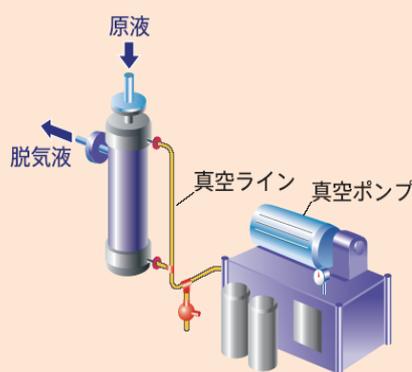
《しぼりたての発泡感はそのままキープ》

膜の外側に酒類を通し内側を減圧することにより酒類中のガス濃度を低減させます

外部灌流原理



外部灌流接続例



対象：日本酒（火入酒・生酒）・ワイン

効果：劣化抑止

貯蔵・流通時のポリスルフィドの生成を抑止し劣化(老香・着色)酸化を低減

熟成効果

アルコールと酒類成分の混合が瞬間的に行われまろやかさが向上

省エネ効果

ポリスルフィドの生成を抑止することで貯蔵温度を上げられ、冷蔵倉庫の省エネに貢献

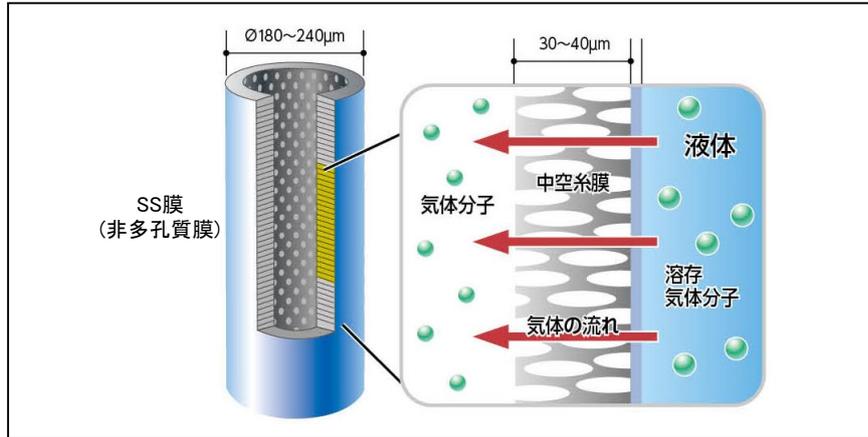
— 特に輸出対象酒には効果大！ —

二酸化炭素のみを除去せずに残してしぼりたて直後の発泡感をキープし溶存酸素を脱気させ酒質の劣化抑止を実現した最新技術



# 世界シェアNo.1のD I C社製中空糸膜モジュールを採用

## 特殊膜モジュールの特徴



- 表面にスキン層を有する**醸造向けの特殊中空糸膜 (SS膜)**を利用。
- 外部灌流方式の膜モジュールを採用し、高レベルの脱気が可能。しかもスキン層が滑らかな為、酒の成分残留を低減し、他社の内部灌流モジュールよりも**衛生的**。
- SS膜は微多孔膜に比べ、水蒸気透過量を大幅に軽減。
- SS膜は窒素や二酸化炭素の**給気にも使用可能**。

さらに、**ドールマンシステム**の採用で**スケールの固着を抑制し**、**モジュールの寿命を延ばします** (オプション)

## 仕様

(仕様は予告無く変更する場合がございます)

形式	モジュール本数	性能	サイズ(mm)
KDO-1000	1	1,000-2,000L/h	1,230W x 920D x 1,420H
KDO-2000	2	2,000-4,000L/h	1,230W x 920D x 1,420H
KDO-3000	3	3,000-6,000L/h	1,530W x 920D x 1,420H
KDO-4000	4	4,000-8,000L/h	1,530W x 920D x 1,420H
KDO-5000	5	5,000-10,000L/h	1,830W x 920D x 1,420H

(KDO-5000以上は別途製作可能です)

製造・総発売元

**KYOWA CORPORATION**

株式会社 協和コーポレーション

〒123-0851 東京都足立区梅田6-24-14

TEL 03-3849-3377 FAX 03-3849-2643

URL: <http://www.macrolife-jp.com>

販売店