

KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

発行元: 甘強酒造株式会社 vol.9

この「KANKYO INFORMATION」では、当社製品及び関連商品、またそれに関するデータなどを定期的にご案内させていただいております。ご意見、ご感想は気軽に当社営業までお問合せください。

愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
Tel.0567-95-3131 Fax.0567-95-3141
<https://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

日本酒の大事な工程・・・段仕込み

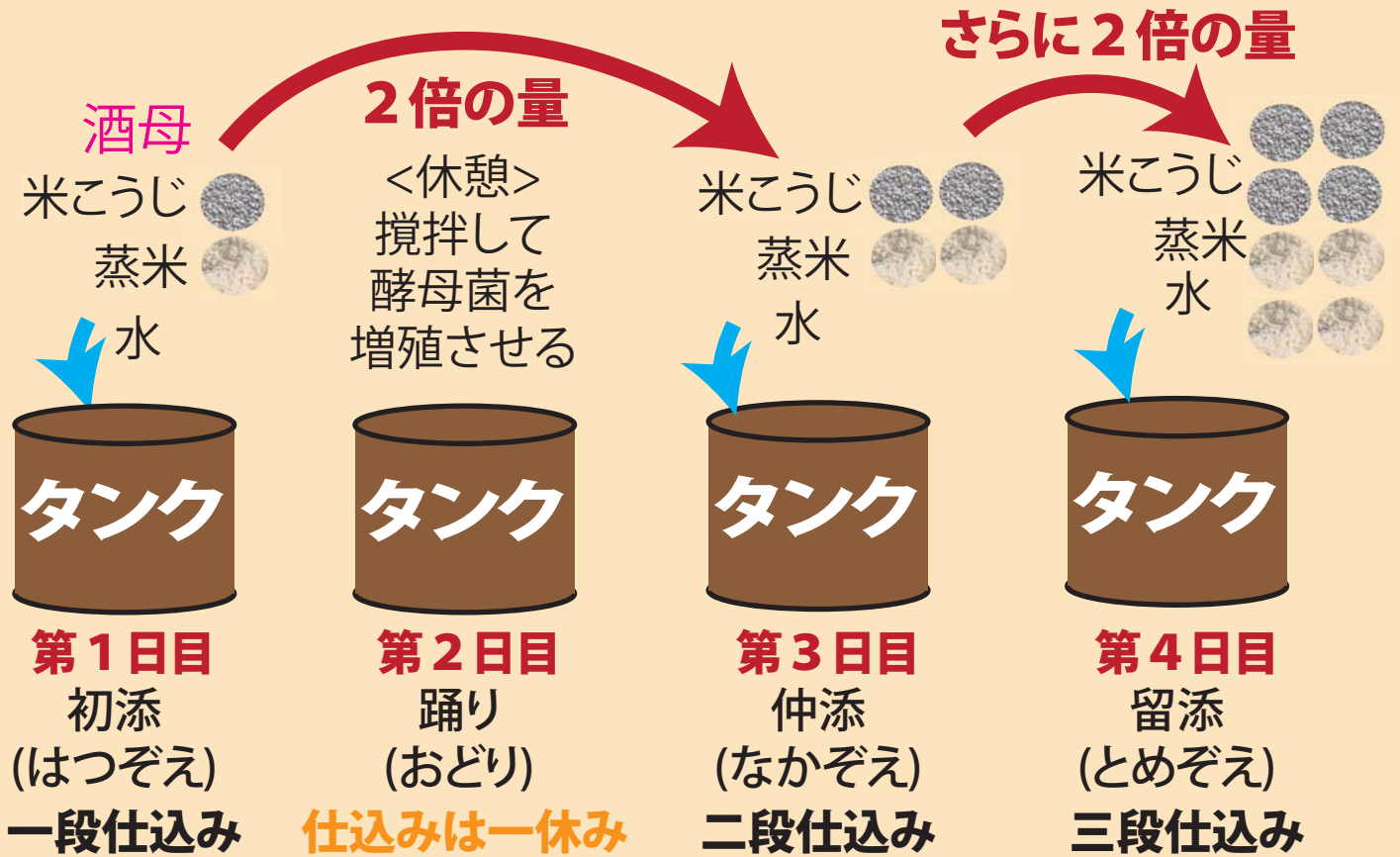
ジャンル: 日本酒について

お酒の仕込みの大事な4日間

酒母とは
酵母菌のこと

お米^{でんぷん} $\xrightarrow{\text{米こうじ (麴菌)}}$ 糖分 $\xrightarrow{\text{酒母 (酵母菌)}}$ アルコール

酵母菌を大量培養したものが酒母。米こうじがお米のでんぷんを糖分に変え、酵母菌がその糖分をアルコールに変えます。



日本酒は他の発酵酒の中でもアルコール度数がダントツに高く、なぜなら上のような段仕込をしているから。酵母の力を最大限に引き出しているのです。

トリビア

3段仕込みだけではない日本酒

10段!?

日本酒の製法で4段仕込み、多いもので10段仕込みのお酒もあります。段数が多いと、甘口のお酒になります。またお酒の酵母は、自分が作り出したアルコールによって徐々に死滅していきます。酵母が死滅したら、一般にアミノ酸が増え、味が多いお酒になります。酵母が死滅する前に、殺菌をして発酵を止めることで、すっきりとした味わいのお酒に仕上げることができます。