

新しい酵母による日本酒

(群馬KAZE酵母の改良)

酵母

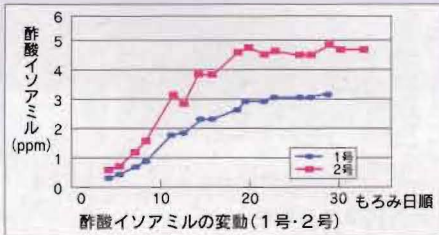
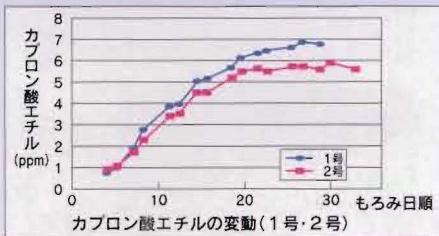
- 6057-1107株 (仕込み1号)
- 6057-1042株 (仕込み2号)

産業技術センターでの醸造試験

(大吟醸酒製造試験により、改良酵母の実用化を目指す)

結果

- 6057-1107株はカプロン酸エチルを多く生成したが、既存の6057-162株と同程度であった



- 6057-1042株は酢酸イソアミルの生成量が多く、新たな可能性が示された



改良型KAZE酵母(4番目)

特徴

- やさしい香りの清酒
- 発酵力が強く、味と香りが調和