

## マロラクティック発酵純米酒の製造技術

従来の日本酒の製法に、ワインの二次発酵で用いられるマロラクティック発酵（MLF）を組み合わせることで、チーズ料理のような洋食に合う新しい純米酒を製造する技術です。

ワインの製造工程で一般的なマロラクティック発酵（MLF）を日本酒の製造工程に応用することで、まろやかな味わいの乳酸を多量に含み、かつ既存の日本酒にはない甘い果実香が付与された純米酒が製造できます。さらに、MLFの複雑な風味がプラスされることで、アルコール分を12-13%台に抑えても美味しく飲用できる純米酒が製造可能です。



製品イメージ



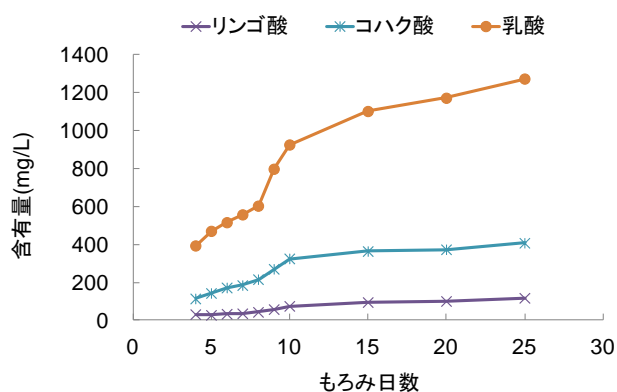
MLF 菌

従来の清酒製造工程の変更は不要です。

MLF 菌の拡大培養の依頼、取扱い等は酵母菌に準じます。

MLF 菌は添仕込時に添加します。

酵母の選択、麹歩合、及び品温経過により酒質の調整（甘口・辛口、アルコール度数等）が可能です。



MLF による発酵中の有機酸生成の変化

MLF はリンゴ酸から乳酸と二酸化炭素への分解が主体ですから、リンゴ酸を高生産する酵母の使用が基本となります。

MLF 菌の使用により酸度が高くなりすぎることはありません。

なお、本製造方法は山形県の特許（「MLF 発酵を併用した新味覚の清酒の製造法」 特許第 5728700 号）となっておりますので、予め実施許諾契約を結ぶ必要があります（不明な点は、担当者までお尋ねください）。

---

**【担当部署】**食品醸造技術部:醸造グループ