

山形県工業技術センターシーズ集（醸造分野）
新酵母（YK009）を使用した清酒の製造技術

新酵母（YK009：低酸性で、バランスの良い吟醸香を生成する酵母）を使用し、純米大吟醸酒を製造する技術です。

【効果】

低酸性で発酵力のある吟醸用酵母です。

カブロン酸エチル(リンゴ様の香り)、酢酸イソアミル(バナナ様の香り)をバランスよく生成し、食中酒に最適な量の香気成分を生成します。

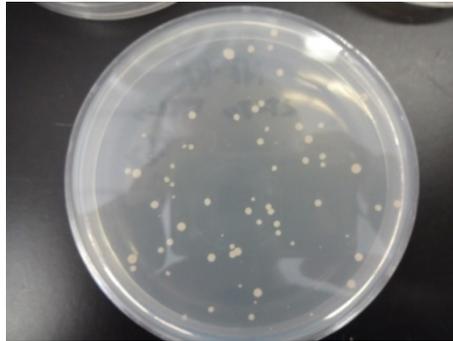


図1 YK009 のコロニー

【構成】

新酒造好適米「雪女神」を用いた清酒の商品化を念頭に置き、開発した酵母です。「雪女神」は純米大吟醸酒用に多く使用されているため、純米大吟醸酒製造に必要な、低酸性、強い発酵性を重視し選抜しました。食中酒として楽しめるように、料理と合わせやすい程よい吟醸香を生成します。「雪女神」用として開発しましたが、その他の原料米にも利用することができ、様々な商品での活躍が期待されます。

表1 雪女神(精米歩合 40%)を使用した総米 600kg での試験醸造結果

使用酵母*	日本酒度	アルコール (%)	酸度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	酢酸イソアミル (ppm)	カブロン酸エチル (ppm)
YK009	+1	16.3	1.5	0.6	2.0	6.8
YK009 NF-KA	+3	16.7	1.6	0.9	1.8	6.1

*使用酵母の上段は YK009 単独、下段は YK009 と NF-KA(吟醸用山形酵母)のブレンドで使用

【担当部署】食品醸造技術部 食品醸造グループ