

山形県工業技術センター シーズ集(食品・醸造分野)

## 発泡清酒「スパークリング-ワイ」製造技術

山形県オリジナルの酒米「出羽の里」とチロソール高生産性酵母TY24を用いて、クリアでコクのある低アルコール発泡清酒を製造する技術

本県独自の原材料(酒米と酵母)を活用して、既製品とは差別化できる発泡清酒を製造する技術です。また、耐圧タンク内二次発酵、ガス封入および酵母のろ過・殺菌操作を行う製法により、均一で安定した製品の大量生産が可能です。



製品イメージ



「スパークリング-ワイ」商品群

原料米は、平成16年に品種登録された酒造好適米「出羽の里」(品種登録 第15119号)で、その低タンパク質含有という特性から「クリア」な旨味が表現できます。

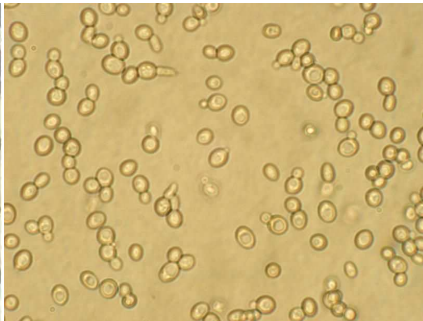
酵母は、山形県が開発したチロソール高生産性酵母TY24(特許 第3898652号)で、日本酒の「コク」となるチロソールという成分を高生産するという特徴があります。

製造設備には、カーボネーティングストーンを装備した耐圧サーマルタンクを使用します。タンク内二次発酵後のガス圧調整が自在となり、均一なガス圧製品の試作が可能です。

製造工程にろ過・殺菌操作を取り入れることにより、従来の瓶内二次発酵品に比べ、「透明」かつ保存性の高い製品となります。



酒造好適米「出羽の里」



チロソール酵母TY24



耐圧サーマル  
タンク

---

【担当部署】食品醸造技術部：醸造グループ

Copyright(C) Yamagata Research Institute of Technology All Rights Reserved