



# 米酒品質有瑕疵 如何處理？

## 一、太甜

■可能因素：1. 糖量添加太多(少數釀酒者釀造米酒時，有額外加糖的動作)。2. 酵母菌發酵能力太差，含殘糖量太高。3. 酵母營養不足。4. 酒麴的糖化菌種與酒化菌種添加比例不協調。

■解決方法：1. 降低糖添加量(其實根本不需加糖)或改以分批添加糖量(一次全部添加時造成糖濃度太高，可能會抑制酵母菌發酵能力)。2. 改加新酵母菌再發酵：可先取出部份進行試驗，再逐步加至主發酵桶，如果含糖度過高時可用清水做適當稀釋，但應儘量減少影響品質。3. 如果酒精濃度夠，也可以直接就蒸餾。4. 若是酵母營養不足，可取出部份發酵液添加酵母營養成分進行先測試，等確定後重新添加營養成分及活化酵母。5. 最好找到適合米類發酵的酒用專用菌種。

## 二、不發酵或延滯發酵

■可能原因：1. 缺少營養源。2. 含糖度太高。3. 含酒精太高，抑制酒用酵母菌生長及活性。4. 發酵時溫差過大。

■解決方法：1. 酵母營養不足：可取出部份發酵液添加

酵母營養成分進行先測試，等確定後重新添加營養成分及活化酵母。2. 含糖度太高：用水降低糖度或改以分批加水稀釋糖度〔一次全部添加水時造成糖濃度太低，可能會減緩酵母菌發酵能力〕。3. 注意發酵保溫。

## 三、產生醋酸

■可能原因：醋酸菌污染。

■解決方法：1. 程度輕尚可改善者：添加二氧化硫，並減少與空氣接觸之表面積〔加蓋〕。2. 嚴重者無法挽救：丟棄或改變作為醋酸產品。3. 廠房環境、器具徹底殺菌，消滅污染源。

## 四、表面產膜

■可能原因：1. 產膜酵母污染。2. 黴菌污染。

■解決方法：1. 程度輕尚可改善者：添加二氧化硫，並減少與空氣接觸之表面積(加蓋)。2. 嚴重者無法挽救：丟棄或改變作為醋酸產品。3. 廠房環境、器具徹底殺菌，消滅污染源。

## 五、氣味不佳

1. 醋味：醋酸菌污染。程度輕尚可改善者：添加二氧化硫，減少與空氣接觸之表面積

(加蓋)。嚴重者無法挽救：丟棄或改變作為醋酸產品。廠房環境及器具徹底殺菌，消滅污染源。如果查出只是部分裝瓶的酒有問題，則可能是酒瓶有污染，對酒瓶應徹底清洗殺菌。

2. 酵母味：可能是酵母菌自我分解所造成，也可能酵母菌體浸漬太久或所使用的酵母不適合做酒。解決方法：盡量將沉澱物過濾或更換酵母菌。

3. 霉味：可能是發酵桶或蓋口或容器受黴菌污染所造成，或酒麴本身帶來的霉味。解決方法為蓋口或發酵桶、容器要充分殺菌，可以用偏亞硫酸鉀溶液浸漬殺菌，或改不產霉味的酒麴。

4. 塑膠味：可能是使用非食品級耐酸鹼的塑膠容器所造成。解決方法為改用合格容器及使用耐高溫的矽膠管接酒。

5. 雜味：可能在發酵室內有放置較強烈的物品或裝瓶時未洗淨所致，解決方法為將發酵室遠離此類物品(如油漆、汽油)及裝瓶時要注意清洗工作。最好改用新瓶裝米酒。舊瓶改裝藥酒用。

## 六、產生混濁現象

1. 澱粉性混濁：原因為原

料中的澱粉含量高，加熱抽出時易造成澱粉性混濁。可取部分酒液進行點呈色試驗予以證實，解決方法為可添加澱粉酵素予以分解，或添加膨潤土、明膠等澄清處理後過濾。

2. 乳酸菌混濁：如果為蘋果酸-乳酸發酵所造成，可在發酵後加二氧化硫，約10天後過濾去除沉澱菌體。(發生在水果酒的機會較多)

3. 呈色性混濁：可能由銅、鐵離子所造成，加少數檸檬酸可是使其溶解。根本解決方式為避免使用此等金屬器具。

4. 蒸餾時用火過猛：產生水酒氣無法分離，溫度變化過

大，也會產生混濁現象。解決方法為大火用於煮熟酒醪，用中小火做蒸餾。

5. 斷酒尾過慢：每種蒸餾設備不同，斷酒尾的酒精度判斷也不同，太慢斷酒尾就會產生出酒混濁，解決方法為出酒後做測試，在40度或35度酒精度時即更換裝酒容器，一般設備蒸餾出酒在40-30度酒精度時，出酒會開始變濁。

### 七、產生出酒尾酸

■可能原因：1. 出酒後試喝會有酒中帶尾酸，有可能發酵溫度過高。2. 或發酵時間過長。3. 也有可能發酵期間管理不善，被醋酸菌輕微污染。

■解決方法：1. 注意發酵溫度，發酵時間(若連續24小時測試殘糖量都一樣時，即可蒸餾，若繼續等待則變酸的機會可能會增多)。2. 發酵室的清潔衛生及發酵容器的清潔要徹底。

### 八、酒醪表面長菌絲

1. 若酒醪佈菌後，在加水之前二、三天在固態發酵狀態時所產生，其菌絲的顏色應為白色、灰色或黑色，此現象沒關係，只要按時加水攪拌即會解決。

2. 若產生菌絲為青綠色可能是青黴菌污染，要丟棄不用。

■

有機的·生態的·休閒的

## 國立中興大學農學院 農業試驗場



### 《成立宗旨》

教學·研究·實習·推廣

### 《服務項目》

有機訓練講習·知性之旅·市民農園

### 《農場簡介》

1980年成立，面積18公頃。提供農學院各系所教學、研究、實習場地及設施，以推廣有機農業為目標，目前研究主題為有機水稻生產技術改進、土壤水分管理、雜草控制，以及紅龍果與有機旱作的相關研究等。

經數年有機栽培，農場生態多元化，處處鳥語花香，美不勝收。農場平價供應的有機農產品種類有：有機米、紅龍果、香蕉、有機蔬菜、蜂蜜、紅龍露、紫米露、有機米醋等。詳細產品內容，請利用農場網站查詢。

農場經常舉辦有機及休閒農業相關訓練講習班或學術研討會，新近落成兩棟建築，明誠園是可供100人住宿的學員宿舍；時雨苑則為國際會議廳，提供小型(40人)、中型(100人)、大型(250人)的會議室及地下室宴會廳，建築美侖美奐，設備新穎完善，歡迎各界多多利用。

場址：台中縣霧峰鄉吉峰西路68號

網址：<http://www.nchu.edu.tw/~aes>

電話：04-2330 8190(行政大樓) 04-2284 0777 轉 206(場長室)

傳真：04-2332 5907

郵政劃撥 22329435 國立中興大學農業試驗場