



釀製米酒用菌粉包配方

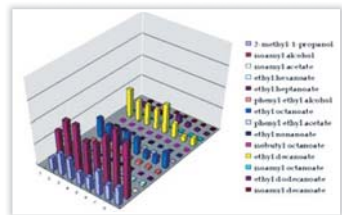
產品特性介紹

一般民間自製米酒時，必須添加所謂的「白殼」以幫助發酵，然由於一般市售白殼製造過程的差異，導致其中麴菌和酵母菌的族群、數量與種類往往良莠不齊，也造成發酵所需時間不一致，製成的酒品風味因此受到影響。為了方便消費者及農民可以在家DIY釀造米酒，本場與生合科技股份有限公司進行產學合作，研發優質釀造菌種，並開發釀製米酒用菌粉。菌粉生產過程使用發酵槽培養，以確保菌種的純度與品質，並且篩選不同菌種，配合不同的菌量比例製成菌粉包，經試釀後進行香氣成份分析比較（上圖），最後選出香氣與官能品評最佳的組合，研發出優質的「釀製米酒用菌粉」（下圖）。如此不僅可以確保米酒品質，也保障製酒過程的衛生安全。

本產品內容物為釀製米酒所需之酒麴原料，消費者僅需按照以下步驟，即可輕易的做到米酒DIY。

材料：生米一公斤，本場與生合科技股份有限公司合作開發之酒麴（菌粉包內容物）12.5克，水2.5公斤，若米量增加，則酒麴與水量等比例增加。白米如梗米、秈米或糯米均可作為發酵原料。

米酒製作流程：將白米洗淨煮熟攤涼冷卻到約35°C，加入酒麴拌勻後裝入發酵桶中。發酵桶可用不銹鋼鍋、玻璃罐或酒甕，將拌麴後的米飯裝入，並在中央挖一個洞，增加米飯與空氣的接觸面積，以利菌類生長。同時為避免發酵液溢出容器外，米飯以裝六成滿為宜，最後覆上蓋子，蓋子勿旋緊，以利發酵產生之氣體排出。約3天後（20°C/25°C/30°C/室溫）米飯糖化出水，此時加入水（乾米量五倍之水量）稀釋攪拌均勻，約10天後酒醪澄清便可蒸餾，如此製得之米酒為「純米酒」，而非添加糖蜜酒精之混合米酒。



▲香氣成份分析比較



▲優質的「釀製米酒用菌粉」

授權廠商

本產品為本場與生合科技股份有限公司合作研發，該公司地址為：高雄市路竹區北嶺六路66號，服務電話為：07-6955680。本「釀製米酒用菌粉」商品名為「高優質酒麴」，每包裝(435克)適用五斗米，大量用戶亦可洽談提供5公斤包裝菌粉。

研究機關：行政院農業委員會臺中區農業改良場

聯絡人：洪梅珠秘書、陳裕星助理研究員

電話：04-8523101轉103或230

E-mail：hongmeichu@tdais.gov.tw或ychen@tdais.gov.tw