

尿素非生産性酵母

きょうかい酵母® 尿素非生産性 1401号(KArg 1401)

頒布開始 平成29年(2017年)4月

本酵母は、きょうかい酵母® 1401号(K 1401)から分離した酵母で、尿素非生産性の清酒用泡なし酵母です。酒質はK 1401と同等になります。また、尿素非生産性酵母であるため、尿素に起因するカルバミン酸エチルの生成がありません。

特徴

- ・K 1401と同等の酒質
- ・酢酸イソアミルがK 1401よりもやや高い
- ・発酵力はK 1401よりもやや強いが、K 1401と同様の醪管理が可能
- ・尿素非生産性のため、ウレアーゼ処理の必要がなく尿素に起因するカルバミン酸エチルの生成がない
- ・泡なし性

製造上の注意点

- ・スラント(斜面寒天培地)から酵母を増やす場合は、酒母に添加する前にあらかじめ麴汁培地に接種後、28～30℃で2～3日培養(静置培養の場合は、1日に2～3回攪拌して培養してください)を行い、酒母総米100kgあたり2～3L程度を酒母に添加してください。
- ・当会で調製した拡大培養を使用する場合は酒母総米150kgあたり500mlのポリ容器の1本を酒母に添加してください。

この内容はあくまでも本酵母の標準的な製造方法であり、酒造条件等により大幅に異なる場合があります。

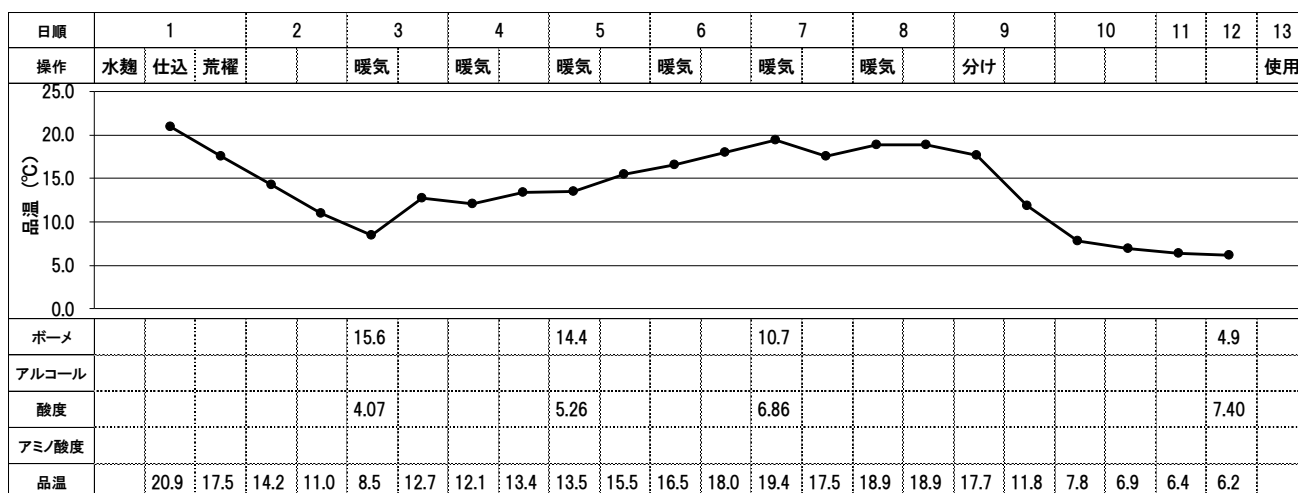
仕込み配合と温度経過例

① 純米酒(精米歩合70%)

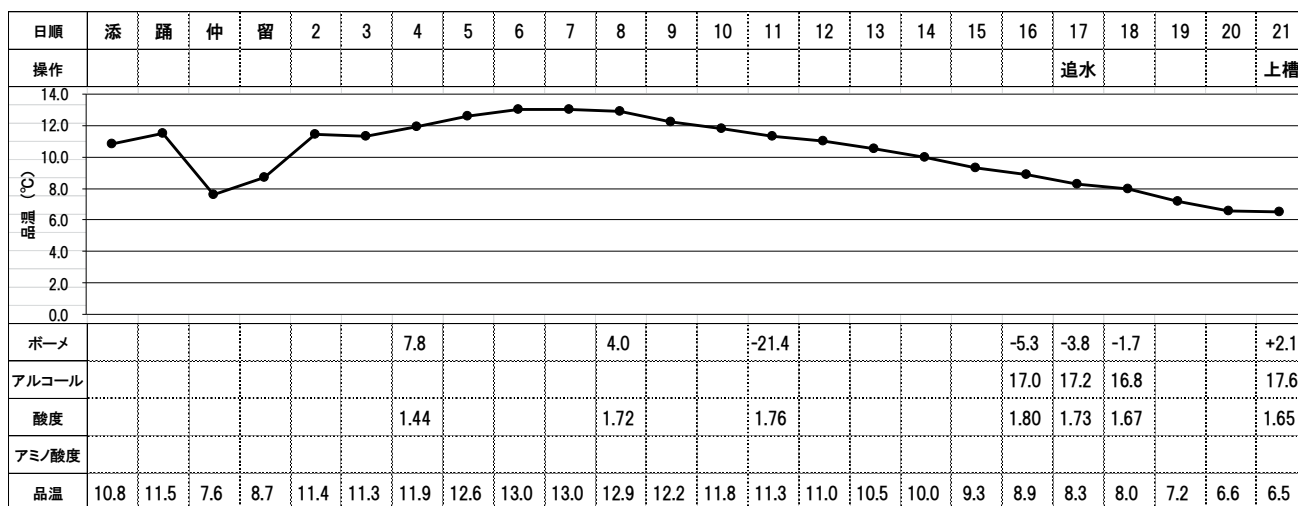
仕込み配合例

	酒母	添	仲	留	4段	計
総米	350	910	1890	3450		6600
蒸米	240	660	1470	2980		5350
麴米	110	250	420	470		1250
汲水	400	1050	2250	5200	700	9600

酒母経過例(速醸)



もろみ経過例



同一条件での仕込みにおける清酒の成分比較

	K1401	KArg1401
日本酒度	+3.9	+2.3
アルコール分 (%)	18.1	17.8
酸度 (ml)	1.69	1.70
アミノ酸度 (ml)	1.50	1.50
上槽 (日)	25	21
尿素 (ppm)	27.88	N.D.
酢酸エチル (ppm)	102.1	90.7
イソブチルアルコール (ppm)	69.0	65.7
酢酸イソアミル (ppm)	2.83	3.26
イソアミルアルコール (ppm)	157.5	159.2
カプロン酸エチル (ppm)	1.68	1.72

N.D. Not detected