

きょうかい、酵母[®]

焼酎用 2 号・3 号・4 号

焼酎用 4 号（別途契約・スラント酵母及び拡大培養酵母・特許第 5844046 号）

- ・カブロン酸エチル高生産性：原料・製法により生成量は異なりますが、焼酎用 2 号に比べて 2～8 倍多く生成します。
- ・高温下での発酵が良好：焼酎用 2 号酵母と同様、高温耐性及びクエン酸耐性の高い酵母です。

◎ご注意 別途契約が必要となります。

●契約酵母価格 ・賛助会員 48,600 円（税込）・正会員 60,480 円（税込）・非会員 72,576 円（税込）

●拡大培養について ご希望により拡大培養を承ります。受注生産となりますので、ご希望発送日（ご希望到着日の 1～2 日前）の 3 週間前まで（12 月 1 日～1 月 31 日は受注が集中するため 1 か月前まで）にご注文ください。また、5 本以上のご注文につきましては、ご希望発送日の 1 か月前までにご注文ください。

拡大培養酵母価格 1 本につき 7,560 円（税込）非会員は 2 割増となります。

荷送料 1 本：1,485 円、2 本：1,815 円、3 本：2,145 円、4 本：2,530 円、

5 本：2,860 円、以降は 1 本増す毎に 330 円加算。（全て税込）

◎ご注意 拡大培養酵母の賞味期限は出荷日から 1 週間ですので製造計画に合わせてお申し込みください。

焼酎用乾燥酵母 2 号（乾燥酵母）

●乾燥酵母使用による利点

- ・一次もろみ（酒母）廃止による合理化。
- ・酵母の乾燥化による酵母の長期保存が可能となり、いつでも仕込みが可能。
- ・仕込み毎に焼酎乾燥酵母を使用することにより、常に一定した品質の焼酎醸造が可能。
- ・識別方法が確立しており、もろみ中の汚染チェックが容易であり、品質管理上便利。

焼酎用乾燥酵母 2 号 1kg 当たり

●賛助会員 22,464 円（税込） ●正会員 27,000 円（税込） ●非 会 員 32,400 円（税込）

荷送料 ◎1kg：1,155 円、2kg：1,375 円、3kg：1,650 円、4kg：1,870 円、5kg：2,090 円、6kg：2,200 円、
以降は 1kg 増す毎に 110 円を加算。（全て税込）

焼酎用 2 号・焼酎用 3 号（ミニパウチ酵母）

焼酎用 2 号

・増殖力・発酵力が優れている

米製、甘藷製焼酎もろみから分離した多数の焼酎酵母中、最も増殖が旺盛で発酵速度が速い酵母です。

・暖地醸造に適している

他の酵母よりも、比較的高温に強い酵母で、焼酎もろみが高温になり易い暖地醸造にも適します。

・以前の SH-4 株で、アルコール収得量が良い酵母です。

〔菅間：醸協，67，（8）672（1973）〕

焼酎用 3 号

焼酎用麦麹より分離した高温耐性及びクエン酸耐性を備えた酵母です。特性は焼酎用 2 号酵母と同様に、増殖力、発酵力及びアルコール収得量等に優れ、暖地醸造にも適す焼酎用酵母で、特に麦焼酎の製造に適します。

焼酎用 2 号・3 号（ミニパウチ酵母）（税込）

価 格	5 個セット	9,180 円
	10 個セット	18,360 円
	20 個セット	36,720 円

荷 送 料	10 個まで 1,089 円、30 個まで 1,485 円、30 個を超える場合は 60 個まで 5 個増す毎に 77 円加算。
	65 個は 2,079 円、65 個を超える場合は 100 個まで 5 個増す毎に 77 円加算。 （全て税込）

*非会員の方は 2 割増となります。

*同一製造場が 1 回にミニパウチ酵母を 100 個以上御注文の場合は 5% 引きの価格となります。

◎ご注意 ご希望発送日（ご希望到着日の 1～2 日前）の 3 週間前まで
（12 月 1 日～1 月 31 日は受注が集中するため 1 か月前まで）にご注文ください。
なお、発送希望日 2 週間前以降のキャンセルはできませんのでご注意ください。

お申込み方法

きょうかい酵母 WEB 注文、または酵母注文書に必要事項を記入し、FAX にてお申込みください。

★土、日、祝日は、お休みさせていただきます。

公益財団法人 日本醸造協会

〒114-0023 東京都北区滝野川 2-6-30

TEL 03-3910-3853

FAX 03-3910-3748

きょうかい酵母®

ブドウ酒用 1・4号

《ミニパウチ酵母》

1号

ブドウ酒用きょうかい 1号として普及し広く使用されている酵母で、亜硫酸耐性が強く果もろみの発酵が早く、糖の食切りが良好であり、また揮発酸生成量少なくもろみ経過は高温でも良好である。

4号

W-3 の名称で山梨県を中心に長年にわたって使われてきた代表的なワイン酵母である。発酵力が極めて旺盛で、発酵速度が速い。低温発酵性で、10～15℃でも順調な発酵を行う。各種エステル類の生成が多く、果実様芳香に富み、その生成は発酵温度が低いほうが多い。亜硫酸耐性が極めて強く、SO₂濃度200ppmでも発酵する。発酵終了後の酵母の凝集、沈降、清澄化が早く、作業性に優れている。横塚ら：梨大発研報、1、63(1954)

使用法

(1) 1.8ℓビンまたはフラスコにブドウ果汁を半量ほど入れた後、綿で栓を施し、熱湯中で約30分間火入殺菌をします。冷却後綿栓を取り直ちに良く振とうした本酵母液ミニパウチ 3個位を加えます。再び綿栓して室温に放置すれば 2～3日で湧付いてきます。

(2) 酵母の製造

1.8ℓビンあるいはカメに約4分の3容(1.3ℓ)の新鮮なブドウ果汁をとり、これにピロ亜硫酸カリウム(通称メタカリ) 1.5gを少量の水に溶かしたものを加えてよく混ぜ発酵栓か綿栓を施し一夜放置して殺菌を行った後、上記1.8ℓビンに培養した発酵中の酵母を加え室温に放置すると、2～3日で湧付いてきます。この十分湧いたものを第一次の酒母として20～30倍量の第二次酒母かもろみに使用します。

(3) もろみ

ブドウ果400kgに対し40g～50gのメタカリを破碎中徐々に加えておきます。このように雑菌の増殖を阻止するためにはメタカリをできるだけ早めに加えておくのがよいですが、亜硫酸は金属を腐食するため、醸造器具が腐食する恐れがあるときは発酵槽中で添加します。数時間～1日放置後、前記の酒母を果汁量の3～5%相当添加すれば発酵は極めて純粋に行われ、良い製品が得られます。

ミニパウチ酵母価格(税込)

価格	5個セット	9,180円	荷送料	10個まで1,089円、30個まで1,485円、30個を超える場合は60個まで5個増す毎に77円加算。
	10個セット	18,360円		65個は2,079円、65個を超える場合は100個まで5個増す毎に77円加算。
	20個セット	36,720円		(全て税込)

*非会員の方は2割増となります。

*同一製造場が1回にミニパウチ酵母を100個以上御注文の場合は5%引きの価格となります。

◎ご注意 ご希望発送日(ご希望到着日の1～2日前)の3週間前まで(12月1日～1月31日は受注が集中するため1か月前まで)にご注文ください。
なお、発送希望日2週間前以降のキャンセルはできませんのでご注意ください。

お申込み方法

きょうかい酵母WEB注文、または酵母注文書に必要事項を記入し、FAXにてお申込みください。

★土、日、祝日は、お休みさせていただきます。

公益財団法人 日本醸造協会

〒114-0023 東京都北区滝野川2-6-30

TEL 03-3910-3853

FAX 03-3910-3748