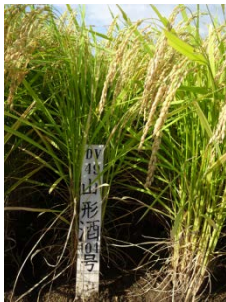


「雪女神」を使用した（純米）大吟醸酒の製造技術

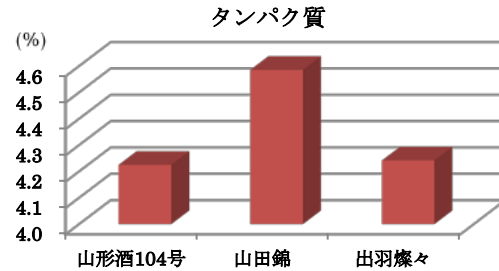
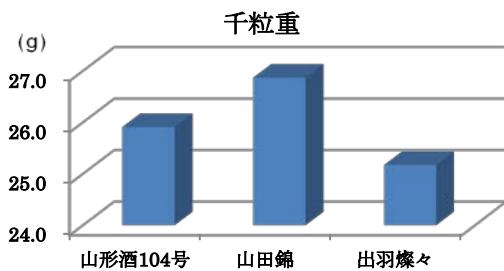
「雪女神」の特性を活かし、高品質の付加価値を持った（純米）大吟醸酒を製造する技術です。

【効果】

大粒米、低タンパク性の性質を兼ね備え、大吟醸酒製造に適した品種です。原料処理も容易で作業性も優れています。



山形酒104号



【構成】

「雪女神」は低タンパク性が特に優れており、生成酒のアミノ酸を低く抑えることができます。そのため、酒質はきれいですっきりとした味わいになり、大吟醸酒にふさわしい品格を実現することができます。さらに県産原料米を使用し製品開発することで、首都圏や大都市において地酒として強くPR することができます、その他の銘醸地の清酒との差別化を図ることができます。

試験醸造結果

精米歩合 35% 大吟醸酒

品種名	醗日数	アルコール(%)	日本酒度	酸度(ml)	アミノ酸度(ml)
山形酒 104 号	29 日	17.3	-1	1.3	1.0
山田錦	29 日	17.2	±0	1.7	1.1

精米歩合 40% 純米大吟醸酒

品種名	醗日数	アルコール(%)	日本酒度	酸度(ml)	アミノ酸度(ml)
山形酒 104 号	32 日	16.4	-6	1.6	1.1
山田錦	34 日	16.2	-8	1.9	1.2

