

月桂冠株式会社・ニュースリリース (2014年7月24日)
参考資料②

生酒の常温流通を可能にした技術

常温で流通可能な「生酒」は、超精密ろ過により酒中の麴を由来とする酵素を取り除くことで、酒質の変化を少なくし、しぼりたての鮮度感を保持しています。酒をしぼったままの状態でも火入れをせずに貯蔵すると、麴の酵素の働きにより酒中の糖分、タンパク質が分解され、時間が経つにつれて大幅に酒質が変化していきます。

たとえ冷蔵保存をしても酵素は働き、酒の中の糖分、タンパク質などがさらに分解され、甘味が増して「甘ダレ」となったり、不快な「ムレ香」が生じるなどの変化が生じます。通常の酒の場合は、火入れを行うことでこの酵素の働きを停止させます。生貯蔵酒の場合も、容器詰めの際に1度だけ火入れを行うことから、酵素による変化を止めています。

一切火入れを行わない生酒の場合には、超精密ろ過技術(限外ろ過)により、酒中の酵素を90パーセント程度まで取り除き、酒質の変化を少なくして鮮度感を保持することで常温流通ができるようにしており、賞味期間も8カ月としています。さらに、酵母や火落菌の除去にはマイクロ(100万分の1ミリ)フィルターを活用した高度なろ過技術を用い、容器詰めはクリーンルーム(無菌室)の中で行います。この技術と生酒普及の業績に対して、月桂冠は1986年(昭和61年)、日本醸造協会の「石川弥八郎賞」を受賞しました(受賞タイトル「生酒の常温流通に関する技術の開発と普及」)。



(右写真)生酒の超精密ろ過を行う限外ろ過機。縦のパイプの中に、何本も束になった細いチューブ状の膜があり、これで酒中の酵素を取り除きます。