

# 吟醸酒造り

吟醸酒造り、或いは純米吟醸酒造り

純米吟醸酒の原料は、蒸米、麴、水及び酵母です。吟醸酒の場合は醸造用アルコールを規定量使用することができます。発酵に先だて、麴、蒸米、水、乳酸、酵母を用いて酒母を造らなくてはなりません。次に、別の大きなタンクに酒母を移し、それから、水、麴及び蒸米を3度に(3日に)分けて投入します。こうすることで、もろみが腐るのを回避します。吟醸もろみ及び純米吟醸もろみの理想的な品温は低く、これにより、繊細な甘みと果実様の香味がもろみ末期まで維持されます。もろみ中では、麴の酵素がデンプンを糖へと分解し、同時に酵母が糖をアルコールへと代謝します。吟醸酒の香りや酸は酵母の種類に大きく依存します。約5週間後、もろみは麻袋(酒袋)へ入れられろ過されます。この固液分離前にアルコールを添加すれば吟醸酒となり、添加しなければ、純米吟醸酒となります。「純米」とは純米吟醸とは別物で、純米酒の発酵温度は比較的高く(それでも白ワインの発酵温度よりも低く)、精米歩合も高くなっています。「純米」の本来の意味は、「100%米」、つまりアルコール無添加です。

