

原材料:水、米、米麴、酵母菌



米麴の糖化



吸水★



蒸米★



放冷★

仕込 通常三回に分けて行い、これを三段仕込と言います。
三段仕込の理由は、酵母菌の増殖に合わせて原料を足していくことで酵母菌の優勢を保ち、雑菌の増殖を抑える安全な酒造りの為です。



そえじこみ
①添仕込
糖化させた米麴、活性化させた酵母、そして水をタンクに入れ攪拌します。仕込の一段目、醪(もろみ)の最初の状態です。



おどり
踊
踊とは酵母菌の増殖を待つ期間です。柳町醸造所では、踊を三日間として十分に酵母菌を増やします。



なかじこみ
②仲仕込★
添仕込みの4日後に、蒸米、米麴、水を加えます。仕込みの二段目です。



とめじこみ
③留仕込★
仲仕込みの翌日、さらに蒸米、米麴、水を加えます。仕込みの三段目です。

※仲仕込、留仕込のいずれかを体験していただきます。



糖化と発酵

留仕込から醪(もろみ)を20~30日間並行複発酵させます。発酵状況を泡や香り、分析数値で把握します。



压榨

発酵させた醪(もろみ)を布袋に汲み入れ、圧力をかけて酒と酒粕に分離する作業です。



製品化

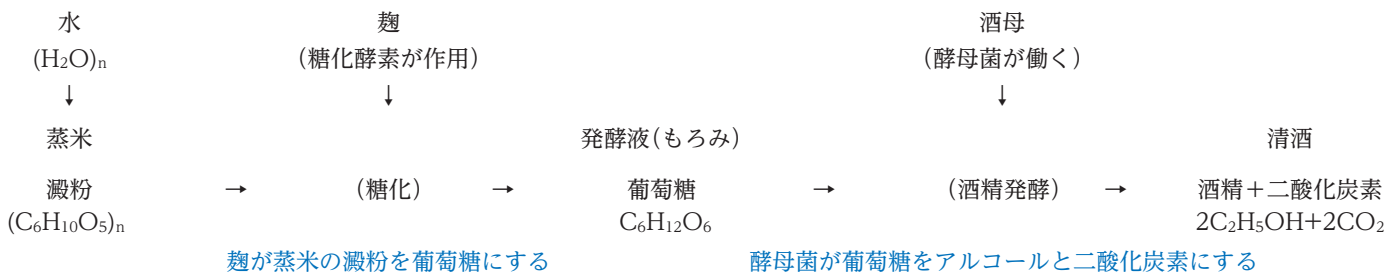
生酒は直ぐに瓶詰。その他のものは火入と呼ばれる60℃の低温殺菌を経て瓶詰します。



試飲★(有償)

柳町醸造所で作られた搾りたての新酒をお楽しみください。

並行複発酵 (清酒と黄酒。同一発酵容器内で糖化と酒精発酵を同時に行う)



醸造酒と蒸留酒

清酒(醸造酒) 米麴で米を糖化し酒精発酵

Beer(醸造酒) 麦芽を糖化後、酒精発酵 → (蒸留) → Whisky

Wine(醸造酒) 葡萄果汁を酒精発酵 → (蒸留) → Brandy

黄酒(醸造酒) 麦芽で米を糖化し酒精発酵

白酒(蒸留酒) 雑穀を固体発酵させ、蒸留

乙類焼酎(蒸留酒) 芋、麦、米などを米麴で糖化し酒精発酵後、蒸留