

紫イモを原料とする酒類の製造法

技術情報

特許名称 紫イモを原料とする赤色酒類の製造法
特許番号 特許第1988368号 特許第1991440号
出願者 鹿児島県

ココがすごい!

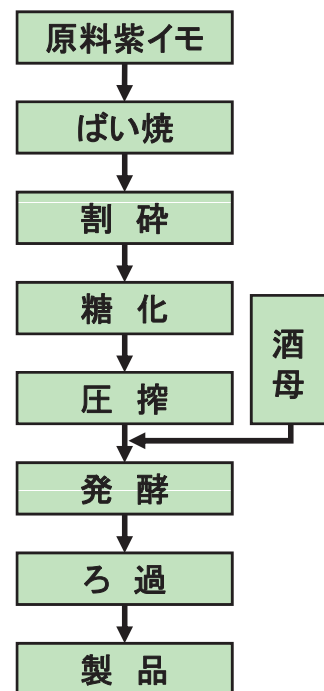


紫イモの美しい色と香り及び成分を有効に利用した新しい酒類!

技術概要

蒸煮または焙焼した紫イモを破碎したものに、

- ①焼酎を加え、クエン酸等の有機酸でpH4.0以下に調整して色素を浸出させます。これをろ過してリキュール原酒とし、この原酒に糖類、機酸および水を加えてアルコール分と味を調整し、仕上げのろ過をしてリキュールを製造します。
- ②水、有機酸、酵素類(液化酵素、糖化酵素、繊維分解酵素)を加えて糖化し、圧搾ろ過します。このろ液に酵母を添加して発酵させた後、再度ろ過してワイン風の赤色酒類を製造します。



応用分野

・蒸留酒・混成酒製造分野

連絡先

機関名:鹿児島県工業技術センター

所在地:鹿児島県霧島市隼人町小田1445番地1

担当部署:企画情報部

電話番号:0995-43-5111 FAX:0995-64-2111

E-mail:info@kagoshima-it.go.jp HP:http://www.kagoshima-it.go.jp/