

分譲酵母

品名	参考情報
MK 1	<p>サッカロマイセス・セレビシエ</p> <p>純米酒および吟醸酒向きで、酸生成が低くおだやかな酒質になりやすい。香気成分は酢酸イソアミルを主体とする。</p>
MK 3	<p>サッカロマイセス・セレビシエ</p> <p>吟醸酒向きで、カプロン酸エチルを主体とした香気成分の生成が高い。</p>
MK 5	<p>サッカロマイセス・セレビシエ</p> <p>純米酒向きで、香りおだやかでコハク酸生成が高く、濃醇なタイプの清酒製造に適する。</p>
MK 7	<p>サッカロマイセス・セレビシエ</p> <p>純米吟醸酒向きで、コハク酸生成が高く、香気成分はカプロン酸エチルを主体とする。</p>
MLA 1 2	<p>サッカロマイセス・セレビシエ</p> <p>純米吟醸酒向きで、低アルコール清酒製造にも適している。</p> <p>酢酸イソアミルの果実感とリンゴ酸の爽快な酸味が特徴である。</p>
BMK 3	<p>サッカロマイセス・セレビシエ</p> <p>ビール醸造向きで、カプロン酸エチルを主体とした香気成分の生成が高い。</p> <p>なお、分譲には特許実施許諾契約が別途必要である。</p>