

## 新商品「清麗～セレイ～」のご案内

### 【新タイプ】高グルコアミラーゼカ価 & 酸性プロテアーゼが低い種麴

～清酒の品質を一段高めるために設計した、革新的な菌株を新たに開発いたしました～

- ・特徴 1：清酒における雑味の原因となる酸性プロテアーゼが少ない
- ・特徴 2：酒質がよりクリアになり、鑑評会の出品酒や高級酒向けに最適

#### ◆ラボ試験による酵素カ価データ

	AA	GA	AP	ACP	水分	褐変
清麗	751±87	482±37	1,173±125	4,185±747	18.9±3.9	+++

※AA：αアミラーゼ、GA：グルコアミラーゼ、AP：酸性プロテアーゼ、ACP：酸性カルボキシペプチダーゼ

酵素測定法：酒類総合研究所標準分析法

製麴条件：兵庫県山田錦 40%、麴菌接種量 100%、フラスコ製麴 (n-3)、吟醸用温度経過 (最高 43℃)、トータル 45 時間製麴

#### ◆実際に清麗を使用した酒蔵のデータ/ n-30 ※使用米の精白歩合：35～50%

	AA	GA	G/A	AP	ACP
平均値	575	346	0.636	1,161	3,120
最大値	888	556	1.051	2,542	5,011
最小値	196	206	0.393	655	1,533

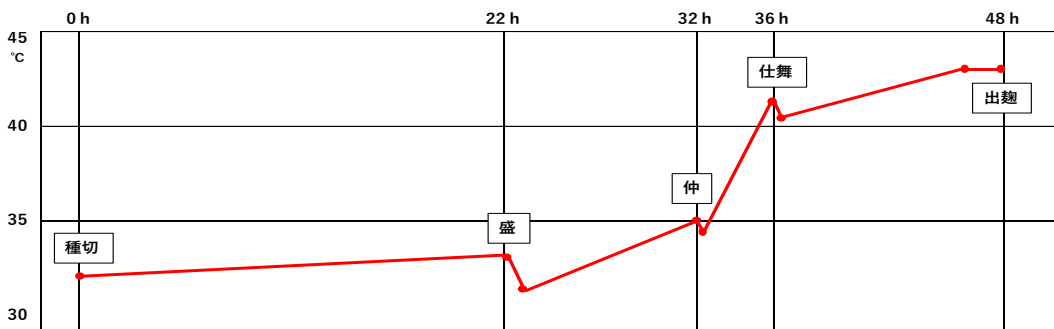
※酵素測定法⇒酒類総合研究所標準分析法

分析サンプル：2023年8月～2024年12月までに清麗を使用した酒蔵の麴分析結果 (n-30)

#### ◆品温経過グラフ\_麴蓋 48 時間製麴、接種量 50% (粒)

	AA	GA	AP	ACP	水分
ひたち錦 (精白50%)	673	361	929	2,565	28.7

※上記酵素カ価は、グラフの品温経過で製麴したデータになります。ひたち錦⇒茨城県酒造好適米



以上