

マ ウ リ ア ケ

# mauriake

## 清酒用乾燥酵母「マウリアケ」のメリット

製造元であるAB Mauri (ABマウリ)社はパン、ワイン、ビールなどの酵母を製造、販売するメーカーで、その品質は世界的に高い評価を受けています。そのABマウリ社が新たに清酒用の乾燥酵母2品種を開発いたしました。「マウリアケ ふじ」と「マウリアケ さくら」です。

これらの乾燥酵母は以下に挙げるメリットがあります。

### ◆高品質で活性の高い酵母です

ABマウリ社の乾燥酵母は製造バッチごとに酵母数や酵母活性、純度を測定しています。非常に信頼性が高い製品です。

### ◆経済的です

これまでの清酒用乾燥酵母に比べて、ずっと安価に提供いたします。製品の品質もそれらと何ら変わることはありません。

### ◆長期間の保存が可能です

真空ラミネートパックをしていますので、未開封の場合3年間の品質保証をいたします。急に酵母が必要になったとき、仕込み予定の急な変更があった場合などに常備されてますと便利です。

### ◆泡なし酵母です

「泡なし酵母を使用しているにも関わらず、モロミの泡が上がってきた。」という話を良く聞きます。これは酵母培養液を拡大培養していく際に、元の形質(泡あり)が発現したためと考えられます。

「マウリアケ ふじ」と「マウリアケ さくら」使用の場合は純粋に培養した酵母を一気に仕込みますので、酵母の変性が起こることは考えられません。泡あり酵母使用時に比べて20%増量した仕込を確実に行うことができます。

### ◆操作が短時間かつ簡便に行えます

酵母仕込みの場合、通常の酵母培養液の製造には1週間かかっていましたが、「マウリアケ ふじ」と「マウリアケ さくら」の場合は、たった1時間で準備でき、操作が完了します。非常に簡便です。

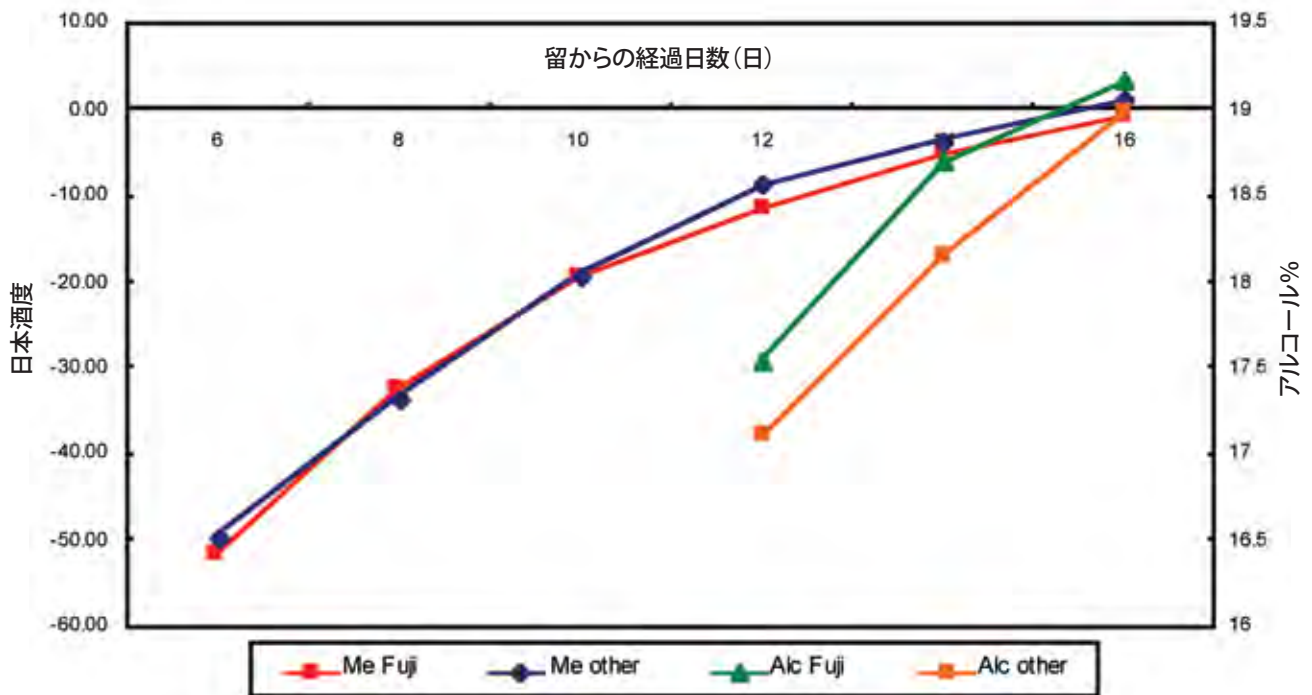
「マウリアケ ふじ」と「マウリアケ さくら」はこれからの清酒醸造に必ずやお役に立てる製品であると確信しています。ABマウリ社は日本古来の酒造りの伝統に大いに敬意を表します。モロミ発酵の工程を改良していくことで、最高級の清酒造りのお手伝いができれば、幸せです。

マ ウ リ ア ケ

# mauriake

## マウリアケふじと一般的な酒造用酵母との比較

マウリアケふじ VS 一般的な酒造用酵母



- ・試験醸造は灘地区の某大手酒造メーカーにて実施しました。
- ・各仕込み総米2トンで、各6回の平均値をグラフ化しました。
- ・留後の最高品温は15℃でした。
- ・結果は各蔵ごとの条件、原料によって異なります。

乾燥酵母「マウリアケ」についての技術的なご質問、お問い合わせは