

分譲酵母

品名	参考情報	単価
MK 1	サッカロマイセス・セレビシエ 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。	
MK 3	サッカロマイセス・セレビシエ 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。	
MK 5	サッカロマイセス・セレビシエ 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。	
MK 7	サッカロマイセス・セレビシエ 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。	3,000円/L
MLA 1 2	サッカロマイセス・セレビシエ 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。 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。	
BMK 3	サッカロマイセス・セレビシエ 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。 なお、分譲には特許実施権契約が別途必要である。	