

釀造米酒 DIY

一般民間自製米酒時，必須添加所謂的「白殼」以幫助發酵，白殼中即含有麴菌及酵母菌等不同的微生物。它們在白殼中各司其職，麴菌可以將白米中的澱粉轉化為葡萄糖等小分子，酵母菌則能將葡萄糖進一步變成酒精。由於一般市售白殼製造過程的差異，導致其中麴菌和酵母菌的族群、數量與種類往往良莠不齊，也造成發酵所需時間不一致，製成的酒品風味因此受到影響。不僅如此，有時白殼若受到其他雜菌的污染，由於好菌和壞菌在製酒的過程中相互競爭養分與生存空間，如果壞菌一開始就佔上風，那麼不僅做出的米酒品質與風味不佳，吃了也可能影響健康。

要如何才能作出好酒呢？其實原料佔了很大的關鍵，其次便是發酵的過程。以下簡單介紹如何在家自己作米酒。要準備的材料包括生米一公斤，白米如粳米、秈米或糯米均可作為發酵原料，本場與生合科技股份有限公司合作開發的米酒菌粉12.5克，冷開水2-2.5公升。若米量增加，則酒麴與水量等比例增加。

首先將白米洗淨煮熟後，攤涼冷卻到35°C，大約是用手碰感覺不會燙的溫度就可以了。然後將菌

粉放入米飯中，攪拌均勻後裝入發酵桶中。發酵桶可用不銹鋼鍋、玻璃罐或酒甕等有蓋的容器。並在飯中央挖一個洞，增加米飯與空氣的接觸面積，以利麴菌生長。同時，為避免發酵液溢出容器外，米飯以裝六成滿為宜，最後覆上蓋子，蓋子勿旋緊，以利發酵產生之氣體排出。約3天後米飯糖化出水，此時加入冷開水，約10天後酒醪澄清便可蒸餾，如此製得之米酒為「純米酒」，而非添加糖蜜酒精之混合米酒。

本場與生合科技股份有限公司合作研發之釀製米酒用菌粉包所釀成的米酒品質優良，如有興趣可向生合公司洽詢。該公司服務電話為：07-6161246，地址：高雄縣燕巢鄉安林五街六號。本「釀製米酒用菌粉包」商品每包裝適用五斗米（約35公斤），大用戶亦可洽談提供大包裝菌粉。



發酵完成與蒸餾後的米酒產品