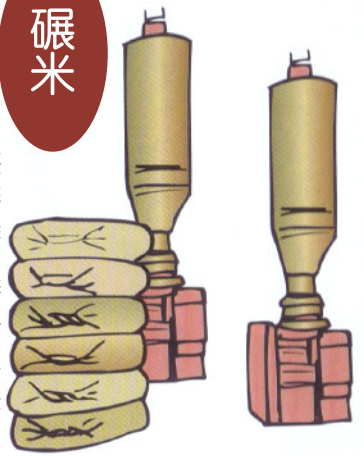
成功的日本清酒的酿酒过程中最重要的就是温度的管理。因为香川县十分温暖，所以品质管理相当困难。
以下的标准制造过程中，各种酒窖会有所不同。但是不管怎么说，自古以来酿酒的根本从未改变，
剩下的就要看酿酒人和匠人们的各自绝招了。

酿酒过程

中文簡体

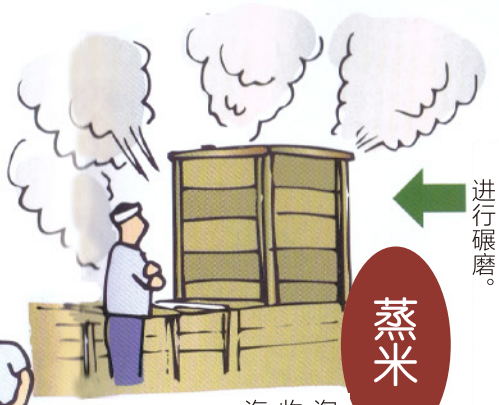
碾米

经过精选的酿酒专用玄米，以我们平时食用米洁白度的4倍标准进行碾磨。



蒸米

淘米，充分吸收水分后用蒸汽蒸。



制酒曲

酒曲室中在蒸过的米上撒上酒曲，增加酒曲菌

酒母

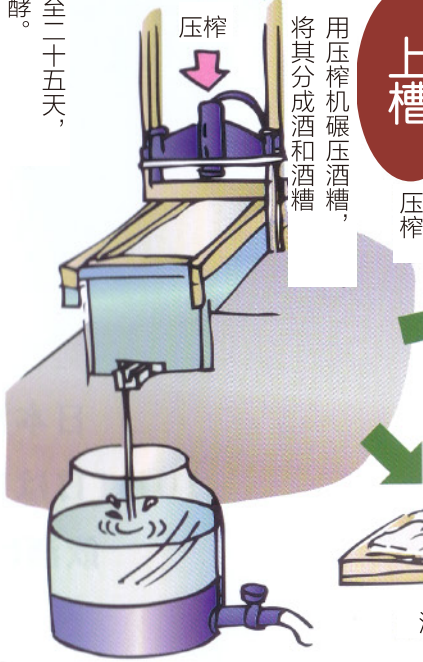
酒糟箱中培养强效酵母（食用葡萄糖后制作酒精的菌类）

酒糟

酒糟箱中设定温度十五度，经过二十至二十五天，由酒曲菌的糖化和由酵母菌的酒精发酵。

上槽

用压榨机碾压酒糟，将其分成酒和酒糟



过滤

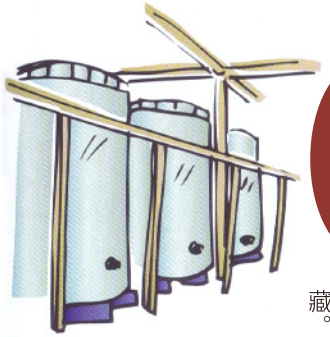
过滤杂菌和沉淀物，使其干

加热

加热至六十五度至七十度，进行杀菌，并使酵母停止工作。

贮藏

调整至酒精含量百分之二十左右，经过一定的时间在酒桶中进行贮藏。



混合

根据市场销售要求进行调整。

装瓶

同时进行加热杀菌，贴上标签后成为商品。藏。