

술이 될 때까지 주조 가장 중요한 온도 관리. 카가와 현은 온난이기 때문에 품질 관리가 어렵다고 말합니다. 다음은 표준 제조 공정이지만, 양조장에 따라 다소 차이가 있습니다. 어쨌든 술의 기본은 옛날부터 변하지 않고 술을 만드는 기술자와 장인의 경험에 의한 판별이 승부처입니다.

술이 나올 때까지

한국인



정미

술 특별히 엄선된 현미를 평소 우리가 먹는 밥수배 정도의 흰색에 맞춥니다

증미 별레내 (쌀을 찌는 과정)

세미하고 충분히 물을 빨아에서 증기로 찐다



제누룩

酒曲室中在蒸過的米上撒 上酒曲, 增加酒曲菌



시코 물



찌미(쌀) 누룩 시코 물

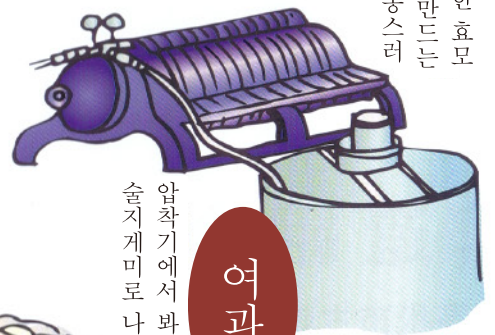
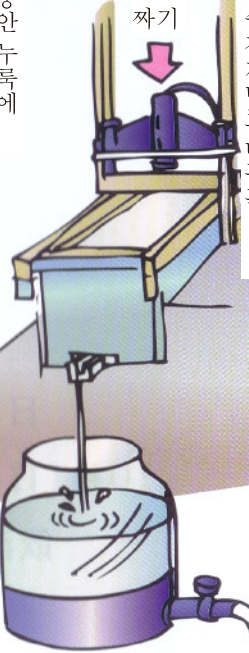


주모

주모 탱크에서 힘이 강한 효모 (포도 당분만을 먹고 술을 만드는 균을 배양하는 위조지고 통스러울 것 같다

위조

압착기에서 바를 짜 술과 술지게미로 나누는 짜기



여과

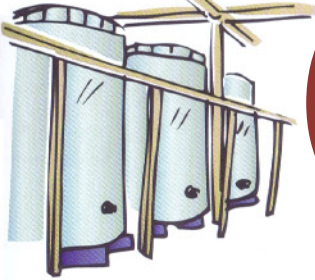
압착기에서 바를 짜 술과 술지게미로 나누는



酒糟

저장

알콜 함유량 20% 전후로 탱크에 일정 기간 저장한다



점화

65도 C - 70도 C로 가열하여 살균, 누룩의 역할을 막는다

브랜드

시판하고 있는 규격에 술질은 정돈합니다

병 채우기

동시에 점화 살균을 하고, 라벨을 붙여서 제품이 됩니다



봐

봐 탱크에서 약 15도 C, 20 ~ 25 일 동안 누룩에 의한 당화와 효모에 의한 알코올 발효를 시킨다

