

## 기타 용어

### 술창고 서식 효모

술창고에 서식하고 있는 효모. 옛날에는 주로 공정중에 자연스럽게 그 창고의 「술창고 서식 효모」가 번식해서 술이 만들어져서 「술창고 서식 효모」의 성질의 뛰어난 술이 좋고 나쁨에 직결되었었다. 지금은 유명 양조장으로부터 선발하거나 연구자가 육중한 우량 효모를 사용하는 것이 일반적이지만, 자사의 「술창고 서식 효모」를 분리 보존해서 사용하는 곳도 있다.

### 지게미

만들어진 주모와 쌀 누룩, 증미, 물을 탱크에 넣은 것을 이렇게 부른다. 여기에서 누룩에 의한 증미의 용해당화와 효모에 의한 알코올 발효가 동시에 진행된다. 발효가 충분히 진행된 것을 거르면 청주가 된다.

### 지게미 비율

지 게 미 에서 청 주 를 뽑 아 짜 낸 지게미 (술지게미) 의 다 소 를 나타낸다. 준비한 백미에 대한 지게미의 비율로 나타낸다. 예를 들면 100kg의 백미를 준비해서 25kg의 술지게미가 남으면 지게미 비율은 25%이다. 지게미 비율은 상선 클래스에서는 90% 이하가 보통이지만, 다이킨쵸주에서는 50~60%인 것도 있다.

### 침하

술은 저장하는 동안 투명도가 떨어지는 경우가 많다. 이것은 술 안에 녹아있는 단백질이 변화해서 불용화하기 때문이다. 거기에서 감출 등의 「침하제」를 사용해서 탁해지는 원인이 되는 단백질을 침전, 제거한다. 이것을 침하라고 한다. 다른 양조주에서도 자주 사용하는 방법이다.

### 활성탄

일본주에서는 주질을 갖추기 위해서 분말 활성탄을 사용하는 경우가 많다. 사용법은 보통, 술에 소량의 활성탄을 분산시켜서 잠이 성분 등을 흡착시키고 나서 노과하는 간단한 것이다. 이 활성탄의 사용법도 개성을 내는 포인트이므로 메이커마다 자체적인 공리를 하고 있다.

### 아프칸 (따뜻하게 데운 술)

아프칸은 일본주를 즐기는 전통적인 방법 중 하나이다. 일반적으로는 약 42°C에서 45°C로 데운다.

### 양조장 / 술 제조 기술자

양조장은 술 제조처나 술 공간을 가리키는 말이다. 술 제조 기술자는 술을 빚는 전문가를 말하며, 양조를 담당하는 사람의 감독자로서 술 제조 전반에 대해 책임을 진다.

### 전국 신주 감평회

주류 종합연구소가 개최(2007년부터 일본주조조합중앙회와 공동 개최)하며 그해 빚어낸 긴쵸주를 대상으로 한 가장 규모가 큰 감평회.

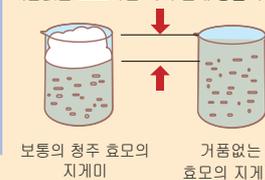
제1회 개최가 1911년에 열린 전통 있는 감평회로 2012년은 기념비적인 100회 개최를 맞이했다. 매년 뛰어난 일본주에게는 금상이 수여되므로, 금상 수상을 목표로 전국의 양조장에서 많이 출품하고 있다.

## 주된 협회 효모 (정주용)의 종류와 특징

| 종류                                      | 특징   |
|---|--|
| K-펠레어                                   | 6호 발효력이 강하고, 향기는 조금 낮고 순한 맛, 담려한 주질에 최적                            |
|   | 7호 화려한 향기로 널리 긴쵸용 및 보통 양조용에 적합하다                                   |
|   | 9호 단기 지게미로 화려한 향기와 긴쵸향이 많다   |
|   | 10호 저온 장기 지게미로 산이 적고 긴쵸향이 많다                                       |
|   | 11호 지게미가 장기로 되어도 절도있고 아미노산이 적다                                     |
|   | 14호 (가나자와 효모) 산이 적고 저온 중기형 지게미를 경과시켜 특정 명칭 청주에 적합하다                |
| A-스펠레어                                  | 601호 특징은 6호와 같다  |
|   | 701호 특징은 7호와 같다  |
|   | 901호 특징은 9호와 같다  |
|   | 1001호 특징은 10호와 같다  |
|   | 1401호 특징은 14호와 같다  |
|   | 1501호 (아키타류「화효모 AK-1」) 저온 중기형 지게미를 경과시켜 산이 적고 긴쵸향이 많은 특정 명칭 청주에 적합 |
| 1801호 부드러운 맛과 화사한 향기가 특징이며 특정명칭청주에 적합하다 |  |



거품없는 효모라면 이 부분에 넣을 수 있다



### 거품없는 효모

청주 효모는 보통 지게미를 만들어서 4 일째에서 10 일째정도까지 지게미에 뚜껑을 덮듯이 불룩하게 거품 층을 형성합니다. 거품없는 효모는 이 거품을 만들지 않도록 개량된 효모입니다. 거품이 없다면 어떤 점이 좋아지는가 하면, 우선은 양조장에서 작업하는 사람들이 거품이 묻은 탱크벽을 청소하는 「거품 청소」라는 작업을 하지 않아도 됩니다. 발효가 왕성해서 거품이 흘러넘쳐버리는 사고의 염려가 없습니다. 그리고 거품이 올라가지 않는 만큼, 같은 탱크에 많은 지게미를 넣을 수 있게 됩니다. 그리고 거품없는 효모는 주류 종합연구소의 전신인 양조시험소가 개발, 실용화한 것입니다.