

清酒の醸造条件と老ねやすさ

老香の主成分DMTS

清酒の代表的な劣化臭である、「老香」は、様々な成分からなる複合香ですが、その主成分はジメチルトリスルフィド（DMTS）というたくあん漬け様の香り成分です。

清酒を高温で強制劣化させたときに生じるDMTSの量を、DMTS生成ポテンシャルとよび、**老ねやすさの指標**としています。

清酒の醸造条件と老ねやすさ

酒類総合研究所は、清酒の醸造条件とDMTS生成ポテンシャルとの関係を調べ、その結果、原料米の硫黄含量、酵母の死滅、生酒の貯蔵条件などが、清酒の老ねやすさに影響を及ぼすことがわかりました。

これらの結果を踏まえて、老ねにくい清酒を造るには、以下の条件が有効と考えられます。

老ねにくい清酒を製造するためには

- 硫黄含量（タンパク含量）の低い米を使用
- 酵母が死なないような品温管理
- アルコール添加や割水などの希釈
- 圧力をかけすぎない上槽、または責め画分は別に処理
- 生酒の低温管理
- 滓引きによる酵母除去
- 早めの火入れ などが有効

詳細は、酒類総合研究所HP「老ねにくい清酒の醸造方法」をご覧ください
(<https://www.nrib.go.jp/data/kouen/pdf/52kou02.pdf>)

なお、上記条件と逆の場合は老ねやすい傾向となりますので、早期出荷や低温貯蔵が望ましいと言えます。