

酵母 KODO.ec162 株を用いた 清酒の開発支援

吉村秀雄商店 車坂 KODO.ec162純米酒



和歌山県工業技術センターは、熊野古道・中辺路にて採集した古道酵母を改良し、吟醸香である「カプロン酸エチル」を高生産する古道酵母ec.162株を開発しました。

この酵母は、吉村秀雄商店(岩出市)の車坂 KODO.ec162の醸造に用いられ、爽やかな酸味ある清酒になりました。

問合せ先
和歌山県工業技術センター食品開発部
073-477-1271