

■ 純米大吟醸 長州学舎 醸造経過について ■

西都の雫玄米 32.5 俵を引き取り 40%まで精米して 780Kg の白米としました。これを用いて製造を開始しました。仕込み時期の気候も比較的低温で安定していて、順調な仕込み作業を行う事ができました。醗酵中のもろみの経過も良く順調にお酒が出来上がったようです。もろみの最終段階でややお米が溶ける傾向にあったようですが、そのお陰でお酒の味に深みが増しました。醸造の結果得られたお酒は 1590 リットル (17%) となり、香りの良い飲み口が爽やかで、西都の雫のお米の味わいがしっかりと表現されているお酒とすることができました。

12月12日 製造を開始 (麴米の洗米)
 12月16日 酒母仕込み
 12月27日 仕込み 初添 12月28日 踊り
 12月29日 仕込み 仲添
 12月30日 仕込み 留添 (仕込 10号)
 2月6日 上槽 (搾り)
 お酒のデータ 日本酒度 +3 酸度 1.6
 アルコール度 17.0 アミノ酸度 1.0



12月8日 白米入荷 (左:玄米、右:白米)



12月12日 酒母麴用白米洗米



お米を蒸している様子



12月13日 麴造りの様子 (床もみ)



12月21日 醗酵中の酒母(もと)の様子



12月29日 仕込み風景 (蒸米を投入している)



1月10日 醗酵中のもろみの様子



もろみの搾り機 (藪田式)



2月5日 新酒が流れ出る様子