

清酒釀製 (3)

高品質的酵母對於釀制美味的清酒非常重要。開始發酵前，釀酒師需要先準備「醪」，又叫「酒母」。這是一種水、酵母、米和麴菌的混合物。麴菌生成的**酶**，可將米澱粉分解單糖，而酵母將消耗這些單糖。酒母必須是酸性才能保證酵母存活，釀酒師需要向酒母中添加乳酸或者乳酸菌來調節酸度，以便殺死會吞食酵母和麴菌的微生物。經過三個階段的發酵，酒母會進一步與蒸米和水融合。釀酒師只要改變發酵槽的溫度，就可以控制發酵的速度，從而改變清酒的風味。完全發酵通常需要 2 到 4 周，溫度特別低的情況下需要的時間更長。

酒醪是發酵完成後的酒母，下一步是用布將酒糟（未發酵的米形成的沉澱物）濾出。以前過濾時，使用的是一種叫「酒槽」的榨酒工具，現在則用機器壓榨。極小一部分最高級的清酒，以重力進行過濾。但這種方法非常花時間，且只能產出少量清酒。

第一次過濾後，有時仍會殘留少量沉澱物，這些沉澱物既可通過再次過濾去除，也可保留。保留沉澱物的酒分為兩種，即「輕濁酒」和「白濁酒」。通過添加柿漆或用活性炭過濾，清酒的顏色和風味就會最後定型。