

清酒酿制 (3)

高品质的酵母对于酿制美味的清酒非常重要。开始发酵前，酿酒师需要先准备“酏”，又叫“酒母”。这是一种水、酵母、米和曲霉菌的混合物。曲霉菌生成的酶，可将米淀粉分解单糖，而酵母将消耗这些单糖。酒母必须是酸性才能保证酵母存活，酿酒师需要往酒母里添加乳酸或者乳酸菌来调节酸度，以便杀死会吞食酵母和曲霉菌的微生物。经过三个阶段的发酵，酒母会进一步与蒸米和水融合。酿酒师只要改变发酵槽的温度，就可以控制发酵的速度，从而改变清酒的风味。完全发酵通常需要 2 到 4 周，温度特别低的情况下需要的时间更长。

酒醪是发酵完成后的酒母，下一步是用布将酒糟（未发酵的大米形成的沉淀物）滤出。以前过滤时，使用的是一种叫“酒槽”的榨酒工具，现在则用机器压榨。极小一部分最高级的清酒，以重力进行过滤，但这种方法非常花时间，且只能产出少量清酒。

第一次过滤后，有时仍会残留少量沉淀物。这些沉淀物既可通过再次过滤去除，也可保留。保留沉淀物的酒分为两种，即“轻浊酒”和“白浊酒”。通过添加柿漆或用活性炭过滤，清酒的颜色和风味就会最后定型。