

——次工程が求める白米を目指して——

MDA 静電気除電酒米の製造

整粒歩合向上・白米水分の安定・浸漬時の吸水安定・横割れを抑制・蒸し熱の安定をはかる MDA 静電気除電精米技術！！



きれいな形の酒米に

MDA 静電気除電精米の特徴

- 「砕け」を抑え整粒歩合が大幅に向上。
- 穀温上昇を抑え、碎米・割米を抑えます。
(穀温上昇による水分の蒸散を抑えます)
- 糠切れが抜群に良い白米になります。
(このため洗米の水が少なくて済みます)
- 浸漬時は吸水がムラなく入ります。
- サバケが良く、菌の食い付きが抜群に向上。
- 酵素力価が高く、良質の麴ができます。
- 酒化率が向上し、美味しいお酒ができます。

極める酒米の精米

酒米にやさしいMDA静電気除電精米



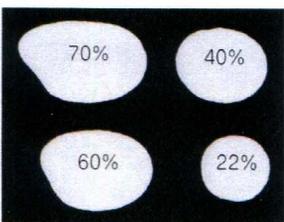
- 酒米が精米機内で受ける衝撃を少なくすることができます。
- 糠切れ良く、洗米の水が少なくて済みます。
- 品質・研削率に関係なく、吸水が良好になります。
- 吸水率が良いので安定した蒸し米が得られます。

酵素力価を高める!



- 吸水性良く外硬内軟な蒸し米になります。
- サバケ良く菌の喰いつきが良い。
- 糠切れが抜群に良く、一般生菌数が少ないため、麴の酵素活性(酵素力価)が高まります。
- 麴が本来持つ力を最大限引き出し、うまみと香味に富む極上の酒造りに貢献します。

高歩留まりの酒米に!



- 米の溝が浅く、平均的に早く削れて原形精白に仕上がります。
- 高度搗精でも精米時の砕けを抑制し、高歩留りの酒米に。
- 静電気除電により糠の剥離性が格段に向上します。また一般生菌数も減少させます。

品質向上・酒化率アップに。



- 仕込みは高度搗精ほど差がでます。
- 突き八ゼギみの健全な麴ができます。
- アルコール度数及びアルコール取得歩合(酒化率)がアップします。
- 仕込日数(熟成日数)を若干短縮できます。