

比較で見る、知る。肌糠の違い!!

・カルトンに研磨前の従来の精麦とMDA精麦を同量入れて、同じく同量の水を加えたあと軽くかきまぜ30分浸漬した状態で比較。

従来の精麦



- 従来の精麦は糠切れが悪いので水が濁っている。



麦肌に残糠が多いと



- ・洗麦時に大量の水が必要となります。
- ・このため排水処理費、水道、電力費の負担が大きくなります。
- ・残糠が多いと一般生菌数が多くなります。
- ・一般生菌数が多いと酵素力価が低くなります。
- ・酵素力価が低いと、おいしさやコクが低下します。(味噌など……)
- ・酵素力価が低いとアルコール取得歩合が低下します。(焼酎など……)

MDA精麦



- MDA精麦は糠切れが良いので水が透明に。



麦肌に残糠が少ないと



- ・洗麦の水が少なくて済みます。
- ・このため排水処理費、水道、電力費の大幅な削減ができます。
- ・残糠が少ないと一般生菌数が少なくなります。
- ・一般生菌数が少ないと酵素力価が高くなります。
- ・酵素力価が高いため、おいしさやコクが増します。(味噌など……)
- ・酵素力価が高いため、アルコール取得歩合がアップします。(焼酎など……)