

商品名	色	麹酸度	特徴
本格焼酎菌 米用 (粉状・粒状)	褐色	多(米培地の場合) 小(麦培地の場合)	米原料での製麹において必要十分な酵素力価および酸生成能を発揮し、サバケの良い麹が出来ます。 ただし、麦原料では酸度がやや不足します
本格焼酎菌 麦用 (粉状・粒状)	褐色	多(麦培地の場合) 小(米培地の場合)	麦原料での製麹において必要十分な酵素力価および酸生成能を発揮し、サバケの良い麹が出来ます。 ただし、米原料では酸度がやや不足します。
本格焼酎菌 スイート (粉状)	褐色	少	酵素力価全般が高く、酸生成能が低い菌です。 十分な甘味とほど良い酸味の麹が出来ますので、焼酎や甘酒等、幅広く御利用頂けます。
黒麹菌 (粉状・粒状)	黒	多(米培地の場合) 少(麦培地の場合)	古来本格焼酎の製造に用いられていた焼酎菌のルーツともいえる製品です。米原料での製麹において高い酸生成能を発揮します。 ただし、麦原料では酵素力価・酸生成ともに不足します。
黄麹焼酎菌 (粉状・粒状)	黄緑 (<i>A.oryzae</i>)	-	黄麹特有の香り・味が特に引き立つよう選択した菌です。 白麹菌より増殖が旺盛なので、引き込み温度は30°C位に低めにし、香味を引き立てるには後半は高めにコントロールして下さい。

※本格焼酎用種麹は *Aspergillus luchuensis* と *A. oryzae* の2種類があります。

※本格焼酎において白麹菌とは褐色胞子の *A. luchuensis* であり、味噌・甘酒で用いる白色胞子の *A. oryzae* とは異なります。

※ *A. luchuensis* は立ち上がり *A. oryzae* より遅いため、コンタミを防ぐために引き込み温度は35°C程度の高めにして下さい。