

2018. 9. 6.

「ザ・プレミアム・モルツ」 その“つくりのこだわり”



素材選び

ザ・プレミアム・モルツは、麦芽・ホップ・天然水、全ての素材にこだわっています。この厳選された素材がザ・プレミアム・モルツの“深いコク”・“華やかな香り”・“クリーミーな泡”を生み出します。



仕込

温めた天然水に砕いた麦芽を加えると、麦芽中の酵素の働きにより、麦芽中のでんぷんが糖に分解されます。そこにホップを加えて煮沸すると、ホップ特有の香りと苦味を持った麦汁ができます。



発酵

麦汁に酵母を加え低温で発酵。酵母が麦汁中の糖を取り込んで、アルコールと炭酸ガスを生成し、ビールの香りとなる成分もつくり出します。約7日ほどで、麦汁はアルコール約5%の若ビールになります。



貯酒

発酵が終わったばかりの若ビールを、低温に調整されたタンクの中で熟成。ビールに炭酸ガスが溶け込むとともにオリが沈み、味や香りが徐々にまろやかになっていきます。



ろ過

熟成を終えたビールから、オリや役目を終えた酵母を取り除きます。全工程での徹底した品質管理により黄金色に澄んだビールをつくることができます。



パッケージング

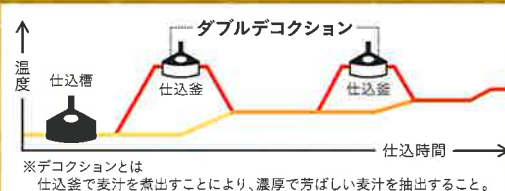
完成したビールは徹底した酸素管理のもと缶や瓶、樽などの容器に詰められます。酸素を徹底的に排除し酸化を防ぐことで、お客様に新鮮なザ・プレミアム・モルツをお届けしています。

その1

ザ・プレミアム・モルツのこだわりの製法

ダブルデコクション製法

麦芽本来の旨みと深いコクを引き出すための製法。麦汁の温度を上げながら、仕込釜で一部の麦汁を2回煮出すことで、しっかりと濃厚な麦汁をつくり出します。



その2

ザ・プレミアム・モルツのこだわりの製法

アロマリッチホッピング製法

華やかな香りと良質な苦味を実現するため、煮沸する際、煮沸開始直後にはアロマホップだけを使用し、仕上げにファインアロマホップを投入する製法。

