

分離與推廣本土釀酒酵母菌計畫

草澤精釀股份有限公司

公司營業項目
精釀啤酒釀造

從水果王國找到新滋味

台灣是一個水果王國，一年四季均有各式水果。在水果的表面上，會沾附各種酵母菌，如果能夠將這些酵母菌進行分離與純化，同時鑑定這些酵母菌的種類，試圖找出附著於這些水果上的釀酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*，除此之外，分離出來的釀酒酵母，來自不同的水果，其發酵後所產生的代謝體也會不盡相同，風味也有所不同，再搭配不同水果汁，酵母所能產生的風味可能會有所變化，所以我們一開始就設定要找尋有別於市售酵母菌的野生酵母菌，在不同的環境下，給予不同原料是否也能擦出新的火花，是我們非常期待的計畫內容之一。我們的指導顧問也曾在實驗室裡將葡萄分離出可以釀酒的酵母菌，其測試的結果明顯與市售酵母菌的風味不同，有了前次的經驗後，才產生了這次計畫的雛型，也因為有了發現，我們受到了很大的鼓舞來參與此次高雄市 SBIR 計畫。



/ 公司產品

啤酒釀造的精靈－酵母菌

不同品系的酵母菌會產生不同的風味特色，由於在台灣釀造啤酒大多數以進口的固態乾粉式酵母菌為主，因此在風味上被侷限於少數幾種酵母菌，因此分離出本土的釀酒酵母菌來釀造精釀啤酒將有其必要性。鑒於高雄地區有為數不少的特色水果，在這些不同種類的水果中，黏附其上的酵母菌應該也相對的豐富，因此有開發本土釀酒酵母菌的價值，所以本計畫的主軸在於分離與保存並開發本土釀酒酵母菌的研究，找出具有特色且優質的釀酒酵母菌來釀造風味豐富的精釀啤酒。

水果酵母，成就獨特

增加產品差異性，利用原本附著於水果表皮上之酵母菌釀酒，區隔使用市售酵母菌之產品差異，來達到產品獨特性。水果表面黏附有豐富的酵母菌，但並不是每一隻酵母菌都能拿來釀酒，唯有 *Saccharomyces* 屬的酵母菌比較常被使用於啤酒的釀造，另有其他菌屬如 *Pichia* 也有被拿來釀造啤酒或葡萄酒。目前國內發展本土分離出的酵母菌進行啤酒釀造的研究不多，有發表的更少，此次計畫我們已經從上百種找出兩株可用的啤酒酵母，並且開發出 2 款氣泡酒（香檬氣泡酒及鳳梨氣泡酒）。