

(C) 仕 込

上記果汁 40合に砂糖 3 斤、純粋培養酵母 (0.C.2) を添加し 3 日目に二次仕込を行つた。

二次仕込後、13日目にアルコール分 9.0%になり大体醸造を終了したので、88%アルコール18合を添加16日間静置させ上澄液を石綿濾過して製品とした。

(D) 製品の成分

P.H	総 酸 (クエン酸)	エキス分	アルコール	メチルア ルコール
3.6	0.410%	2.0%	12.0%	0.1 mg/cc

(E) 製品の品質

仕込みを 2 段に行つたためもろみの醸造は順調に行き醸造が完了した。アルコールも大抵理想的に生成し、製品はホブドー酒に似た良好なる果実酒が得られた。

(F) 生産原価

李 果 実	29人	単価220円00	6,380円00
砂 糖	14斤	75円50	1,057円00
原 料 酒 精	18合	20円70	372円60
人 件 費			600円00
水道費其他			200円00
		合 計	8,609円60銭
製品生成高	373合		
1合当り生産費		23円08銭	
◇ 税金		4円80銭	
◇ 生産原価		27円88銭	

4.2.4 [題目] 枇杷酒製造試験

(果実酒第 2 報)

(A) 仕込配合

原 質 品 目	一次仕込	二次仕込	三次仕込	合 計
果 汁	.050合	.391合	—	.441合
砂 糖	3斤	15斤	—	18斤
88%原料酒精	—	—	.023合	0.23合
汲 水	—	—	—	—
計	.056合	.421合	.023合	.500合

(B) 原料処理

枇杷の果実は枝葉を除去し良く水洗水切後種子を除去し、酒袋に入れて圧搾機にて搾汁した。

果汁の成分は次の通りであつた。

P.H	総 酸 (クエン酸)	エキス分	搾 汁 率
3.8	0.356%	2.0%	48%

(C) 仕 込

果汁50合に砂糖 3 斤と純粋培養酵母(0.C.2) を添加し 3 日目に二次仕込(本仕込)を行つた。二次仕込後18日間醸造をさせたのち、アルコールに添加を行つた。23合の88%アルコールを添加したのち、3 日間静置後搾引、濾過して製品とした。

(D) 製品の品質及成分

醸造は順調に行なわれ、枇杷独特の風味をもち白ブードー酒様の良い製品が得られた。

(E) 生産原価

枇杷果実	35貫	単価 182円00	6,370円00
砂 糖	18斤	75円50	1,359円00
原料酒精	23合	20円70	476円10
人件費及諸雑費			800円00
		合 計	9,005円00
製品生成高	479合		
1合当生産費	18円79銭		
◇ 税金	4円80銭		
◇ 生産原価	23円59銭		

4.2.5 [題目] ぼんかん酒調合試験

(雑酒第 1 報)

西野勇実

(目的) 本県にも多量生産されるぼんかんを中心として ぼんかん酒(雑酒)を調合し 本県の特産品とした。

[実 験]

ぼんかん果実又はぼんかん皮を利用してぼんかん酒を造ることは果実利用醸造法の場合はコスト高を招き、果皮利用合成法の場合は原料集荷面に困難が予想される等のため今回の試験では全くの人工エッセンスに依つて合成調合することにした。即ち調合試験の第一段階では次の如き結果を得た。

(A) アルコール	35%
白糖	18%
ボンカン エッセンス	0.5%
オレンジ エッセンス	0.16%
オレンジ濃縮果汁	0.03%
汲水	残 部