



トさんの姿もあった。 ルは酵母の活

「ホップや麦芽は文字通り『原料』ですが、 -ルの原料と-

れば、まったく別物のビールになってしまうの

恐れずに言うならば、同じ酵母を使ったとして

WHITE

ビールのための 「液体酵母」という選択

ホワイトラボ社CEO クリス・ホワイト氏特別インタビュー

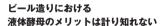
いま、クラフトビア・シーンに「液体酵母」という大きなムーブメントが起きようとしている。 その火付け役となったのがクラフトビールのメッカ、サンディエゴ(カリフォルニア州)にヘッ ドオフィスを構えるホワイトラボ社だ。全米はもとより、世界各国のクラフトブルワリーがこ ぞって採用する液体酵母には、従来の固形酵母にはない大きなメリットがあった (編集部)。



ビール造りにおける 液体酵母のメリット



tata



本ワイトラボ社の液体酵母はパッケージの中で培養が行われるため、他の 菌の混入がなく精選された酵母のみで発酵できる

前述したようにパッケージ後に培養されるため、1パッケージ当たりの酵 母濃度は、クラフトブルワリーが手にすることのできる液体酵母ではNo.1の

③発酵後の高い生存率

液体酵母は活性が非常に高いので、発酵後も死滅する酵母が少なく、繰 り返し醸造に用いることが可能。実際、ホワイトラボ社では5回までの再 使用を推奨しており、スキルの高いブルワーは10回程度繰り返し使用する

本文でも触れたが、酵母は生きているため、乾燥させて仮死状態(固形酵母) にすることのできる品種は限られている。それに対し液体酵母は、生まれ たままの状態で流通させるため、多種多様な品種が提供できる







5/6. 試験醸造用の発酵タンク。自社ブルワリーで造っ た2400リットルの麦汁をこの4本のタンクに分け、それ ぞれ違う酵母で発酵させる。そうすることによって、酵母 の違いだけで異なるテイストのビールに仕上げることがで が違いだけで異なるディストのピールに仕上げることができる。そのビールはタップルームで一般のビールファンに提供され、その声は酵母を仕入れるブルワリーにもフィートバックされる 7. 現在ブルワリーでは、WLP001カリフォルニアエールイスト、WLP005 ブリティッシュエール イースト、WLP028エディンバラスコティッシュエールイー ストの3種でバーレーワイン(木樽熟成)の試験醸造を行っ ている。どこのブルワリーからどんなビールがリリースされるのか、今から楽しみだ 8. 2019年からリリースされ るWLP067 コスタルヘイズエールというプレンド酵母で造ったペイジー IPA。そうした新酵母を使ったパイロットランのビールを楽しみにタップルームを訪れるビールファンも少なくない 9. 同社を率いる創設者でありCEOのクリ ス・ホワイトさん。バラストポイントの創設者であるジャッ ク・ホワイトさんは、ホームブルワー時代からクリスさん の酵母でビールを造っていた。まさに、アメリカンクラフ トの黎明期を支えた一人である



ホワイトラボが最初にリリースし た液体酵母「WLP001カリフォル ニアエールイースト」。 いまなおべ ストセラーとして世界中のブルワ リーに出荷されている。現在同社 が提供する液体酵母は、500ml のパッケージから用意されている ので、マイクロブルワリーも使い

問合せ先:株式会社BET **2**03(6826)3232 https://bet-tech.co.jp/





らには酵母の提供だけではなく、

るホワ

ルの、

食品のための酵母もラインナップす

ンやビネガ

ル酵母の他にワイン、

ウイ

乾燥させた酵母と液体酵母の違いは、 と生のぶどうの違いを思い描いて 高めた・ って「固形酵母」と「液体酵母」に大別 ある。 が酵母は、 レ

のように張りのあるフ 実は酵母にもこの皮に相当する壁 レーズンは、 いただけ-状態の・ の 壁

> あるサンディエゴ(西部) 離の最短化をはかるため、

,シュビル

世界70カ国以上のブルワリ

- に液体酵

欧州のコペンハ

その種類は現在1

「液体酵母」 という選択を

さらに

この酵母の鮮度を保

独自の酵母約500種を預かり保管して 同社が提供する酵母の種類は1 のリクエストに対応している

であるからにほかならない。いる酵母の種類が世界で最も多い酵母 管理する酵母は7 クラフトブルワリー はなんと数1 100種を合わせると、 ・00種を超える。 000社に に向け

などの代謝物を壁を通し体外へ放出する。 しこの「酵母の鮮度」と

事実が蔑ろにされいる。ている」という

71