

新型コロナウイルス感染症拡大に伴う、 清酒のDMTS生成ポテンシャルの分析の実施と関連情報の周知 ～清酒の長期貯蔵が見込まれる製造者の皆様へ～

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、清酒の出荷量が減少し、製造者の皆様の中には、製品の貯蔵・出荷管理に苦労されている方もいるかと存じます。

酒類総合研究所では、皆様に役立つ、分析を実施するとともに、関連情報をお知らせします。

○長期貯蔵が見込まれる、清酒のDMTS生成ポテンシャルの分析の実施

新型コロナ感染症拡大に伴い、全国の国税局鑑定官室が実施している、長期貯蔵が見込まれる清酒に関する技術相談に対して、酒類総合研究所はDMTS生成ポテンシャル（老ねやすさの指標）の分析を実施することで、協力しています。

長期貯蔵が見込まれる清酒についてのDMTS生成ポテンシャル（老ねやすさの指標）の測定



分析の実施は、国税局鑑定官室との協議によりますので、**ご相談がある方は、まずは所轄の国税局鑑定官室までお問い合わせください。(連絡先は下記リンクをご覧ください)**

※分析対象については、原則、令和元酒造年度製造の清酒に限らせていただきます。

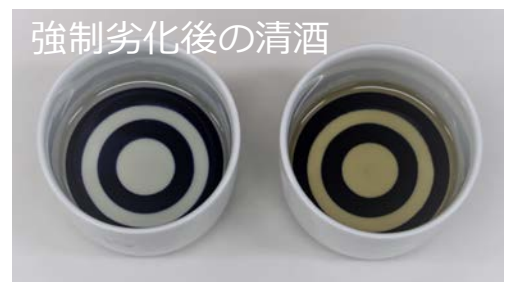
国税庁HP「新型コロナウイルスの影響を受けた酒類製造者等の皆様への技術支援について」
(<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/kansensho/pdf/0020004-097.pdf>)

○比較的簡単にできる「老ねやすい清酒」の見分け方

次の方法で、老ねやすい清酒を比較的簡単に見分けることができます。

老ねやすさに応じた対応の参考としてご活用ください。

- ①市販酒レベルまで割水し、よく攪拌して空気を溶け込ませます。
- ②清酒の強制劣化を行います。45°C1か月での貯蔵が標準的な条件ですが、60°C2週間、70°C1週間といった条件でも同等の効果が得られます。
- ③貯蔵後の清酒の色や香りを確認します。（右図）



老ねにくい酒

老ねやすい酒