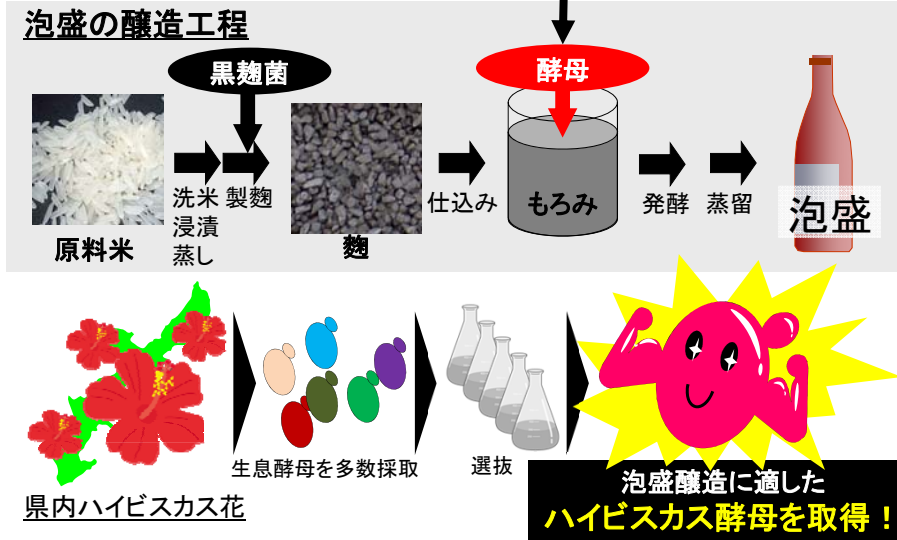


1. ハイビスカス酵母が採れました。

酵母の種類は泡盛の風味に影響する



BIOハイオジェクト

2. ハイビスカス酵母泡盛の風味は？

実機醸造

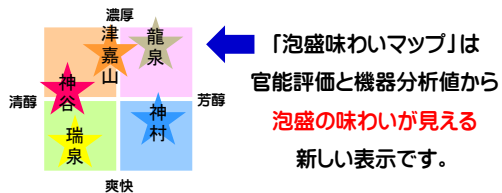


通常酵母と比較して

増加成分	
pentanol	果実様
Benzeneacetaldehyde	花様
dihydro-2-methyl-3(2H)-furanone	コーヒー
1-(2-furanylmethyl)-1H-pyrrole	野菜様
Cis-Nerolidol	アップル
減少成分	
2-Acetylfuran	バルサム様
Artemisia ketone	タマネギ臭

華やか、フルーティーな風味が共通

各酒造所のハイビスカス泡盛は



酒造所ごとに個性のある風味



BIOハイオジェクト