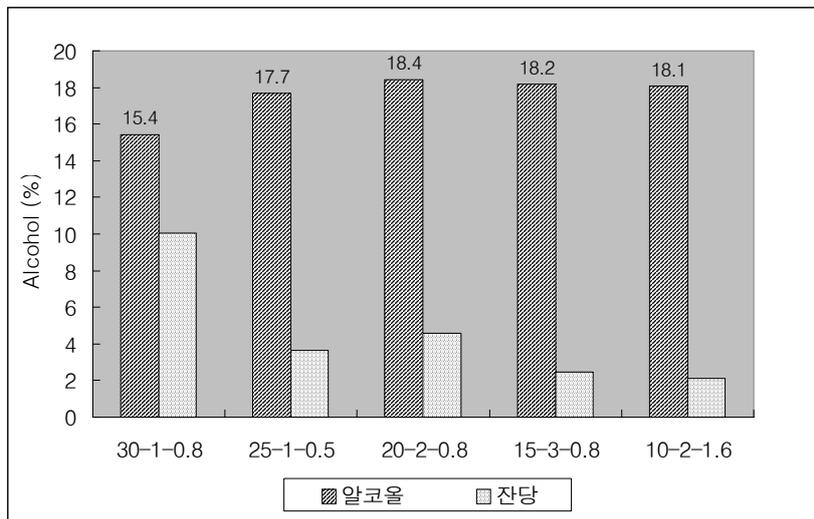


활용제목명	농민주 발효실 온도 조건에 따른 누룩 및 효모의 적정 첨가량					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (원예연구과)	성명	이대형	전화 및 e-mail주소	031)229-5808 leedh2@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	강희윤	"	031)229-5798
	"	"	"	서명훈	"	031)229-5791
	"	"	"	김영호	"	031)229-5701

1. 연구성적('08, 경기도원)

- 온도별 최고 알콜 생산 조건



※ 발효온도(°C) - 누룩량(%) - 효모량(%)

※ 10일 기준, 단 10°C는 14일 기준

2. 적 요

- 계절별 온도에 따른 최적발효 조건을 위해 발효온도 최저 10°C 이상, 최고 30°C이하의 온도 유지
- 봄, 가을 (10~15°C)
15°C- 누룩 3%, 효모 0.8% : 알코올 18.2%(발효기간 10일)

○ 여름 (20~30℃)

20℃- 누룩 2%, 효모 0.8% : 알코올 18.4%

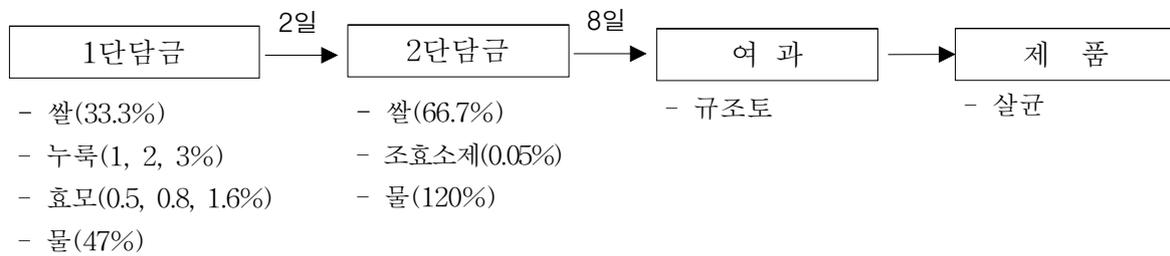
25℃- 누룩 1%, 효모 0.5% : 알코올 17.7%

30℃- 누룩 1%, 효모 0.8% : 알코올 15.4%

○ 겨울 (5~10℃)

10℃- 누룩 2%, 효모 1.6% : 알코올 18.1%(발효기간 14일)

3. 개발기술의 활용방법



※ 봄, 가을(10~15℃), 여름(20~30℃), 겨울 (5~10℃)