

1. 발효방법

1. 발효방법									
⑫원료의 종류		⑬주원료의 전분가 (w/w%)	⑭원료배합량(kg)					⑮발효 후의 숙성술덧	
			밀술담금	1단담금	2단담금	3단담금	계		
주원료	쌀	73.0	1,000	6,000	6,000	6,000	19,000	56,460	13.0
부원료	조효소제	-	1	3	3	3	10		
	액화효소제	-	1	3	3	3	10		
	당화효소제	-	1	3	3	3	10		
	배양효모	-	1	0	0	0	1		
	물	-	8,000	10,000	10,000	10,000	38,000		
계		-	9,004	16,009	16,009	16,009	57,031		85.4

⑫ 원료의 종류 : 사용하는 원료명(쌀, 조효소제, 액화효소제, 당화효소제, 배양효모, 물)을 모두 기재

⑬ 전분가(w/w%) : 주원료인 쌀에 함유되어 있는 순 전분함량을 73.0%로 기재

⑭ 원료배합량 : 사용하는 원료명의 사용량을 담금별로 구분하여 기재하고 원료의 합계량을 기재

* 식품첨가물을 사용하는 경우 부원료란에 명칭 및 담금별 사용량 기재

⑮ 발효 후의 숙성술덧 : 발효 종료 후의 숙성술덧의 수량 56,460 ℓ, 알코올분 도수 15.0%, 주원료의 전분 총합량 대비 발효비율 85.4%를 기재

○ 원료의 이론알코올량(ℓ) = 19,000(kg) × 0.715 × 0.73 = 9,917 ℓ

○ 발효비율(%) = $\frac{56,460(\ell) \times \frac{15(v/v\%)}{100}}{9,917 \ell} \times 100 = 85.4\%$

2. 증류 및 제성방법

2. 증류 및 제성방법					
⑯숙성술덧을 증류한 원액			⑰증류한 원액에 첨가한 물의 량(ℓ)	⑱최종제품의 제성예정	
알코올분 (%)	수 량 (ℓ)	숙성술덧 총알코올함량 대비 증류비율(%)		알코올분 (%)	수 량 (ℓ)
96.0	8,700	98.36	91.6	95.0	8,791

- ⑩ 숙성술덧을 증류한 원액 : 숙성술덧을 증류한 원액의 알코올분 도수 96.0%, 수량 9,917ℓ, 숙성술덧 총알코올함량 대비 증류비율(%)을 기재

$$\text{○ 증류비율(\%)} = \frac{8,700(\ell) \times 96.0(\%)}{56,460(\ell) \times 15.0(\%)} \times 100 = 98.6\%$$

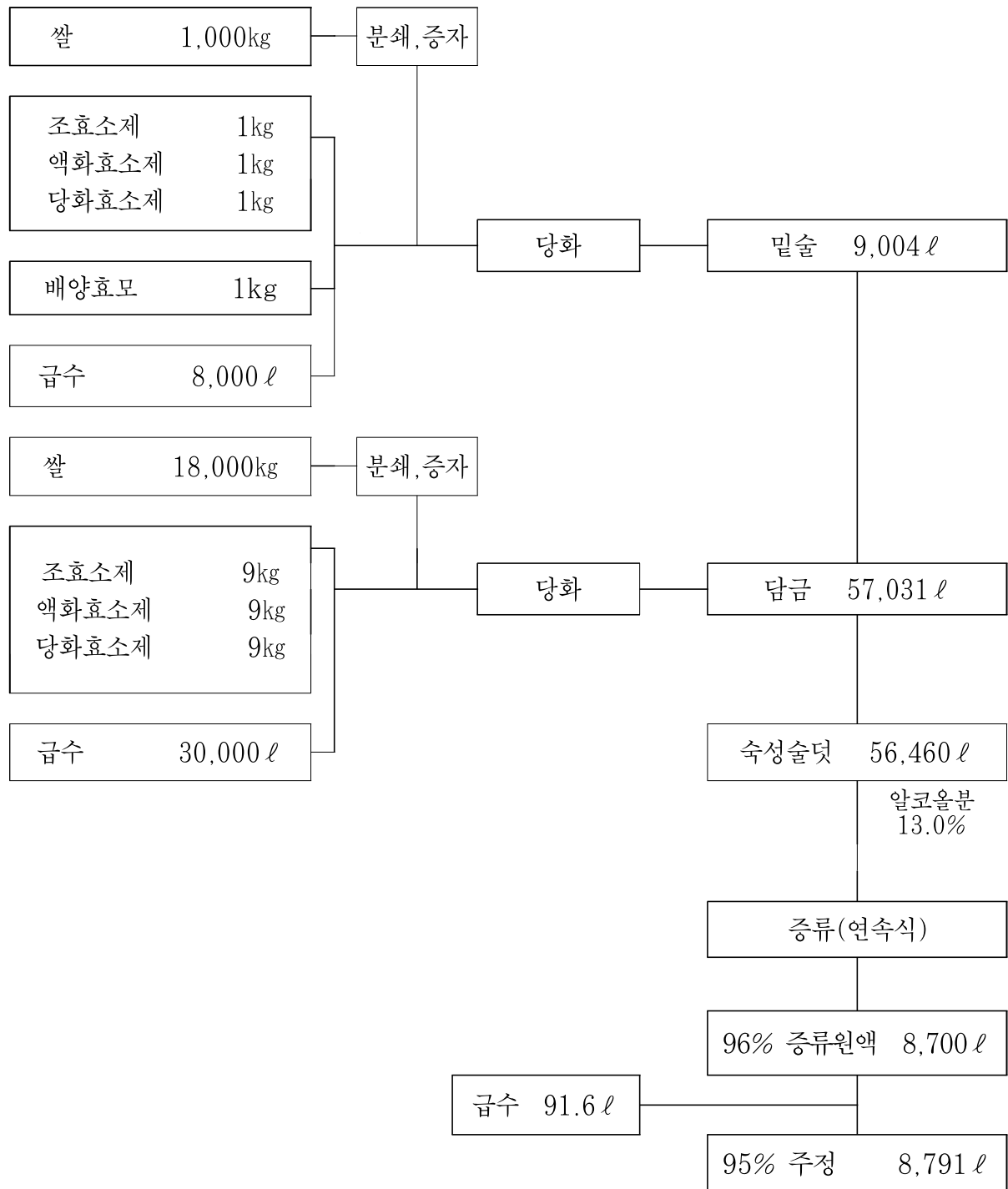
- ⑪ 증류한 원액에 첨가한 물의 량 : 제품의 알코올분 규격을 맞추기 위해 사용하는 후수의 급수량 91.6ℓ를 기재

- ⑫ 최종제품의 제성예정 : 제성이 완료된 최종제품의 알코올분 도수 95.0%와 수량 8,791ℓ를 기재

□ 첨부서류 작성요령 (예시)

1. 제조공정설명서

1) 제조공정도



2) 제조공정설명

1. 쌀 1,000kg을 분쇄, 증자한다.
2. 증자한 쌀에 효소제 3kg과 물 8,000 ℓ를 투입하여 당화시킨다.
3. 당화가 끝나면 냉각시켜 효모 1kg을 투입 후 배양시킨다.
4. 밑술발효가 끝나면 본담금에 사용하며, 이때 분쇄, 증자한 쌀 18,000kg, 효소제 27kg, 물 30,000 ℓ를 각각의 담금별로 나누어 투입한다.
5. 발효가 완료된 숙성술덧 원액 56,460 ℓ를 연속식증류기를 이용하여 증류한다.
6. 증류 후 96.0% 증류원액 8,700 ℓ가 얻어진다.
7. 증류원액 8,700 ℓ를 검정조로 이송하고 91.6 ℓ를 급수하여 알코올분 도수 95.0%의 발효주정 8,791 ℓ를 생산한다.

2. 제조방법 사유서

- 주원료의 전분가 변경 및 효소제 사용량 변경으로 제조방법 추가신청서를 제출합니다.
- 발효 및 증류공정 설비의 개선으로 발효비율과 증류비율이 높아져 제조방법변경신청서를 제출합니다.