

國立聯合大學教育部高等教育深耕計畫

活動成果集錦

活動名稱	釀酒實作體驗課(二)
活動時間	110年12月03日
執行單位	文化觀光產業學系

活動內容

俗諺「壺裡乾坤大一杯中日月長」與「一方水土孕育一種文化」此說明酒品凝聚了物質與非物質的文化，它不僅是族群的歷史傳說文化反映，也是地方之特有物產表現，更是表徵著世界酒品與地域文化的多樣性，影響著人生活發展之方方面面，身為現代生活之群體或個人是對酒的基本了解是有其必要性，此正是酒文化之認識與釀造酒品實作為大學諸多課程中排入教學與學程項目之一。

釀酒是一門複雜、多變的工藝技術，也是讓人分享與成就感的專業知能，它原是一種傳說的生活技能，也是一門飲食藝術，它的入門可以非常簡單，但若要維持成品品質或達到一定出酒率(商業價值)和相當水準與口碑是不容易的事。所以在學習釀酒課程或自成實作期間，應耐心不怕失敗多方嘗試和多方觀摩、多紀錄以及多跟同學交流、分享經驗，有疑必問，亦可參與校外之品酒會，酒展或釀酒研討、座談會等相關學習之機會，深信釀酒技術會進步，若此方能享受釀酒之成就，品嚐令人若夢若醒、如癡如醉以及飄飄欲仙天地顛倒世界旋轉之液體之火-酒滋味。

所以本次實作課程之起步，端賴學生們能夠以生料原料之釀造法作米酒與高粱酒之工序為原料處理→發酵管理→蒸餾作業→裝瓶熟陳。

今日課程內容主要是驗收，生料釀酒實務操作自11月5日之放樣作業後，經

過 29 日的攪拌與發酵等工序之觀察與紀錄，再到釀酒之初期驗收作業階段，此項蒸餾
工序過程作到裝料適中，加熱過程穩定(火勢須作到兩邊大火，中間稍緩，管控火勢，
緩火蒸酒)從低溫注酒，冷卻水進入水量控制，為避免收集到有害之甲醇及雜醇類物
質，蒸餾前後流出之酒液不收集，只收集酒心(截頭去尾)測酒液之酒度後，淺嘗而後
裝酒瓶即大功告成。另外，若將高粱酒蒸餾後的酒糟加糖再釀，再發酵一次後，再次
蒸餾作二次蒸餾，蒸餾出之酒液稱作二鍋頭，其酒體同首次蒸餾酒液也有相同風味，
以上即為本次釀酒實作課程的主要內容。

活動照片



釀造高粱酒工序-浸泡提取



釀造高粱酒工序-蒸餾



釀造高粱酒工序-蒸餾



釀造高粱酒工序-測量酒精度



方法二：用 40 度米酒或食用酒精浸泡

材料 李子半斤 (300g)
冰糖 (或砂糖) 200g
40 度米酒 0.9 公升 (900 cc)

工具 發酵罐 (1800 cc) 1 個
封口布 1 個
塑膠袋 1 個
橡皮筋 1 條

方法三：用傳統陶甕的醱酒法

材料 新鮮李子 1 台斤 (600g)
砂糖 4 兩 (150g) (太甜容易變成甜酒)
天然野生酵母菌 (依附在李子表皮的菌自然接種)

工具 發酵罐 (800 cc) 1 個
封口布 1 個
塑膠袋 1 個
橡皮筋 1 條

步驟

- 1 將李子洗淨、選乾、去蒂頭(用不銹鋼刀或不銹刀，放入酒甕備用。
- 2 將冰糖和米酒也倒入酒甕 (或櫻桃罐) 混勻，用塑膠布蓋好罐口，外用袋子蓋好，密封於陰涼處。
- 3 浸泡 3 個月時，用過濾袋過濾後，酒汁裝於細口瓶，以免酒質混濁。

步驟

- 1 先將李子去蒂頭，輕輕沖洗 (或不清洗，以免破壞附著於李子表面的野生酵母)、選乾、日曬半天。果實若因劃 4 刀，放置備用。
- 2 將劃好刀的李子放入酒甕時，一層李子就撒一層砂糖，最後最上層一層為砂糖。
- 3 將李子、砂糖、與酒放入發酵酒甕 (或櫻桃罐) 中，用塑膠布蓋好罐口，外用橡皮筋繫緊，約半年開封過濾清酒即可飲用 (其實 3 個月即可喝，但儲久一點果汁出汁轉成酒會較完全，風味會更好)。

釀造米酒工序-篩存提取

水果釀造酒簡報

組別	組員 1	組員 2	實作的釀酒的種類
1.	許祐綸	張嘉洵	水果酒
2.	王儀涵	林莉婷	蜂蜜酒
3.	涂鈴榆	陳俞潔	蘋果酒
4.	羅羽真	林彥妤	柳丁酒
5.	王躍凱		柚子酒
6.	徐嘉沐	林宗宸	米酒
7.	蔡瑋鴻	林京媛	草莓酒
8.	張恩瑤	梁智堯	水果酒
9.	林冠妤	韓鎮遠	水果酒
10.	謝心慈	陳蓮君	水果酒
11.	卓宸君	邱珮鈴	水果酒
12.	黃玉鉉	徐海倫	水果酒
13.	陳肇均	羅新皓	草莓酒
14.	吳沛娟	鍾零聿	梅子酒
15.	吳岱恩	宋宜葵	蘋果酒
16.	陳苒伶	楊凱筑	鳳梨酒
17.	林沅鴻	佟宇森	芭樂酒
18.	邱瑜萱	姚佳妤	水果酒
19.	林良蓉	宋芃毅	水果酒
20.	張祐齡		梅酒
21.	吳奕承		檸檬酒
22.	黃喆翔	曾天佑	水果酒



期末成果展示-水果釀酒實作之學生

12/3 課程講解

分組