



혼카쿠 소주와 아와모리 향의 비밀

고급 아와모리인 쿠수에는 위스키와 특히 검게 탄 통에 저장된 버번에서 발견할 수 있는, 달콤한 바닐라 같은 향이 있습니다. 이 향은 통 안의 특정 성분이 열분해를 거치면서 생긴 바닐린으로부터 나옵니다. 향아리에 저장된 쿠수에서도 바닐린이 발견되는데, 이는 아와모리를 만드는데 검은 누룩곰팡이가 사용되었기 때문입니다. 쌀의 전분은 주로 셀룰로스, 헤미셀룰로스, 펙틴과 리그닌으로 구성된 단단한 세포벽에 의해 보호됩니다. 검은 누룩곰팡이는 전분과 세포벽을 분해하는 효소를 생성합니다. 이러한 효소들의 작용으로 페루릭산이 헤미셀룰로스에서 분리되며 다른 효소들과 검은 누룩곰팡이에 의해 생성된 효모와 증류시의 열에 의해 4-비닐구아아아코르(소맥분으로 제조된 바이젠 맥주같은 혼제 향)로 변형됩니다. 그리고 숙성되는 동안 화학 반응을 거치면서 달콤한 향을 내는 바닐린을 생성합니다.

이모 소주에는 모노테르펜 알코올에서 나오는 독특한 고구마 향기가 있습니다. 모노테르펜 알코올은 포도당과 결합해 고구마에 아글리콘을 형성하며 아로마세라피에서 자주 사용하는 감귤류 과일과 꽃에 함유되어 있습니다. 이모 소주를 만들 때, 고구마를 찌지만 아글리콘은 분해되지 않고 원래대로 모로미 반죽에 남게됩니다. 모로미에 있는 아글리콘은 혼카쿠 소주 누룩곰팡이의 효소에 의해 분해되고, 모노테르펜 알코올이 분리됩니다. 증류과정을 거치면서 효모와 산성상태로 인해 구조가 변하면서 독특한 향기가 만들어 집니다. 아글리콘은 고구마의 껍질과 끝부분에 더 많이 함유되어 있으며, 품종과 조리방법에 따라 향이 다양합니다. 또한 효소의 활성도에도 영향을 받는 데 일부에서는 검은 누룩곰팡이가 흰 누룩곰팡이보다 더 큰 영향을 미친다고 생각합니다.

