

Logo

屬於台灣的清酒



成功大學
SAKE

產品/服務介紹

由成功大學生命科學系實驗室來研究發酵過程中微生物對清酒造成的影響，進而找出影響清酒風味的關鍵，打造出能代表台灣特色的清酒

合作對象/廠商

無

專利保護狀況

無



Contact us



陳家豪



0910-6277225



gary92504@gmail.com

將米蒸熟後加入水和麴菌製成米麴，再加入酵母製成酒母，採用三段式釀酒法，原料分批加入降低清酒被汙染的風險，也使清酒風味更具有層次感。



國立成功大學
National Cheng Kung University



成功大學國際產學聯盟

GLORIANCKU
GLOBAL RESEARCH & INDUSTRY ALLIANCE



國立成功大學 技轉育成中心
National Cheng Kung University
Technology Transfer & Business Incubation Center