【公報種別】特許法第１７条の２の規定による補正の掲載
【部門区分】第１部門第１区分
【発行日】平成23年3月24日(2011.3.24)

【公開番号】特開2009-240298(P2009-240298A)
【公開日】平成21年10月22日(2009.10.22)
【年通号数】公開・登録公報2009-042
【出願番号】特願2008-294675(P2008-294675)
【国際特許分類】
Ｃ１２Ｇ　3/02　(2006.01)
Ｃ１２Ｇ　1/00　(2006.01)
【ＦＩ】
Ｃ１２Ｇ　3/02　１１８
Ｃ１２Ｇ　1/00

【手続補正書】
【提出日】平成23年2月8日(2011.2.8)
【手続補正１】
【補正対象書類名】特許請求の範囲
【補正対象項目名】全文
【補正方法】変更
【補正の内容】
【特許請求の範囲】
【請求項１】
果汁発酵液の製造において、酵母を含む果汁含有溶液を攪拌してアルコール濃度が18％以上になるまで発酵することを特徴とする、果汁発酵液の製造方法。
【請求項２】
攪拌を本培養開始時点から本培養終了時点まで継続することを特徴とする請求項１記載の方法。
【請求項３】
発酵開始から5日目の酵母細胞数が14.0×10^{7}細胞/ml以上となるように攪拌する請求項１または２記載の方法。
【請求項４】
酵母がアルコール耐性酵母である請求項１～３いずれか１項記載の方法。
【請求項５】
アルコール耐性酵母が、ワイン酵母と清酒酵母または焼酎酵母との交雑種である請求項４記載の方法。
【請求項６】
交雑させるワイン酵母と、清酒酵母又は焼酎酵母の内、一方が栄養要求性株であり、他方が呼吸欠損株である請求項５記載の方法。
【請求項７】
アルコール耐性酵母がFERM P-21447である請求項６記載の方法。
【請求項８】
アルコール濃度が21％以上となる請求項１～７いずれか１項記載の方法。
【請求項９】
請求項１～８いずれか１項記載の方法で製造された果汁発酵液。
【請求項１０】
請求項９記載の果汁発酵液に果汁を添加することを含む低アルコール飲料の製造方法。
【請求項１１】
請求項９記載の果汁発酵液を含有する低アルコール飲料。

【請求項１２】
請求項９記載の果汁発酵液から調製されるアルコール飲料。