



■ 荔枝啤酒產製與衛生管理

台灣纖碧爾酒業股份有限公司

創立日期 | 2008 年
負責人 | 曾貽連
營業項目 | 啤酒製造與販售

計畫緣起

台灣纖碧爾酒業為新竹唯一擁有酒證，以生產各類手工或稱精釀啤酒為主的傳統啤酒廠，除在一般啤酒之外，近幾年又著力於水果類啤酒的研發，包括鳳梨、柑橘等啤酒，都已成功上市而且獲得消費者普遍的認同。

作為一個新竹市在地產業，本公司念茲在茲希望對賴以生根的土地有所回饋，因緣際會，在開發水果類啤酒過程中，本公司曾經跟農會有所接觸，了解本市香山

地區荔枝為本省「荔枝最北線」，然而這個浪漫的名詞並未帶給本地荔枝農民相對的收益，反而因為產期屬於尾段，價格受限，造成荔農收入有限。台灣纖碧爾酒業派員走訪荔枝園，見到落果滿地，農民心血化作塵土實在可惜，因此決定研發荔枝啤酒，以解決農民的困境。

市面上的水果類啤酒，大都以水果粉或果汁添加製成，台灣纖碧爾的水果啤酒皆以新鮮水果為主，強調原汁原味。因此產製過程中的保鮮安定及衛生安全成為製程重點。

台灣纖碧爾酒業長期與鄰近的元培醫事科技大學「產學合作」，過去已累積不少實績，研發荔枝啤酒依例與該校合作，在新竹市政府所推動的「新竹市地方型 SBIR 計畫」支持下，荔枝啤酒研製得以順

利完成。並且成為「產、官、學」合作的具體實證，意義非凡。

計畫重點

台灣纖碧爾酒業的荔枝啤酒在製程的前段便加入荔枝原汁，即：大麥麥芽 + 荔枝原汁 + 啤酒花 + 酵母菌，以上層發酵作為主發酵→次發酵→急速降溫→沉澱→加入荔枝原汁→裝瓶封蓋（保留原汁原味）→後儲 30 天→酵母完成發酵副產物代謝→熟成。

過程中不過濾，不殺菌，保留最佳原始荔枝風味，是一大特色。製程中尚有下列問題必須克服：

1. 發酵條件與品質必須嚴格控管。

首先經過一次主發酵製得基酒。接著再以二次發酵作（雙乙）還原（副產物），裝瓶在瓶內完成 Final Fermentation，使酒中富有細緻而持久之氣泡。

主發酵條件將試驗荔枝原汁加原麥汁濃度調整在 12~18Brix（糖度）之間，再分段實驗取得最佳荔枝啤酒條件，解決「發酵條件控制與品質管制」問題。

2. 荔枝特殊風味必須維持穩定。

在製程中可能荔枝風味降低，主要因為荔枝風味易被酵母菌還原而流失，在製程最後階段再次添加荔枝原汁並及時裝瓶，荔枝風味被「封存」直到開瓶飲用，風味自然飄散出來，取得絕佳的荔枝原味啤酒。

針對配方安定問題，啤酒花可抑制細菌生長，然添加過量即偏苦，難以入喉。

過少則不足以抑制細菌生長，影響風味甚至酸敗，因此啤酒花投入的比率是重要的關鍵。

3. 安全衛生管理問題。

台灣纖碧爾酒業啟用 HACCP 管理機制，分兩階段調整，漸次強化食品衛生及管理問題。本計畫實施期間將嚴格控管，並以數據呈現控管效果。

計畫創新

1. 真正原汁原味的荔枝啤酒：以荔枝原汁添加，不同於市面上其他「調合」水果啤酒。
2. 不過濾不殺菌，保留荔枝特殊風味。
3. 「當季限時限量」：不同於其他水果啤酒全年流通。荔枝啤酒僅在本地荔枝產期釀製銷售，為原汁原味增加說服力。
4. 解決荔枝果農長期心血泡湯的窘境，「在地產業」與「在地產業的」攜手合作的企業理念，創造雙贏結果，行銷在地農產品也行銷城市。
5. 塑造「產、官、學」合作的成功產業模式。



- ① 增加產值 1,120 仟元。
- ① 產出新產品或服務 1 項、衍生商品及服務共 2 項。