

請求の範囲

- [請求項1] ジアセチルを0.07質量ppm未満、および、エタノールを0.4 (v/v) %以上1.5 (v/v) %未満の量で含有し、
 H₂Sの含有量が5質量ppb未満であり、
 乳酸を50～1000質量ppm、または、リン酸を50～1000質量ppm含有する、ビールテイスト飲料。
- [請求項2] 酢酸エチルを0.01質量ppm以上の量で含有する、請求項1に記載のビールテイスト飲料。
- [請求項3] pHが4.0未満である、請求項1または2に記載のビールテイスト飲料。
- [請求項4] マルトースを0.3～6.0質量%含む、請求項1～3のいずれかに記載のビールテイスト飲料。
- [請求項5] リアルエキス濃度が1～10 (w/w) %である、請求項1～4のいずれかに記載のビールテイスト飲料。
- [請求項6] 前記ビールテイスト飲料が発酵ビールテイスト飲料である、請求項1～4のいずれかに記載のビールテイスト飲料。
- [請求項7] 麦芽と水を含む原材料から麦汁を製造する工程、および
 麦汁に酵母を添加して発酵させる発酵工程を有し、
 発酵工程における酵母の添加量が 40×10^6 cells/mL以上であり、発酵温度が1～21℃である、
 ビールテイスト飲料の製造方法。
- [請求項8] 発酵工程の発酵時間が1時間以上である、請求項7に記載の製造方法
- [請求項9] ホップを添加する工程をさらに含む、請求項7または8に記載の製造方法。
- [請求項10] 醸造酢を添加する工程をさらに含む、請求項7～9のいずれかに記載の製造方法。
- [請求項11] 前記酵母が下面発酵酵母である、請求項7～10のいずれかに記載

の製造方法。

[請求項12] 請求項 7 ～ 1 1 のいずれかに記載の製造方法で製造されたビールテ
イスト飲料。