

พัฒนา“ยีสต์”ปรับภูมิปัญญา“สุราแช่”สู่สากล

ผนวกเทคโนโลยีศาสตร์ผสมภูมิปัญญาพื้นบ้าน หนทางพลิกมิติสุราแช่สู่ยุคร่วมสมัย ทางออกสำหรับปัญหาเครื่องดื่มมีเนมาไรมาตรฐานปรับ-เปลี่ยน-เลือกใช้ พันธุ์ยีสต์ ให้เหมาะสม ตลอดจนเพิ่มเทคนิคเสริมรสชาติและลดสารเคมีสู่วิธีแบบธรรมชาติ ล่าสุดเกิดงานวิจัยใหม่เตรียมฉีกแนววงการไวน์ ใช้ “เห็ด” แทน “ยีสต์” ผลิตแอลกอฮอล์ แถมยังช่วยป้องกันโรคมะเร็งและเลือดจับตัวเป็นลิ่ม

กลิ่นและรสชาติของเครื่องดื่มผสมแอลกอฮอล์ ถือเป็นตัวแปรสำคัญที่ช่วยดึงดูดช่วยวนบรรดาลึงให้สุราออกของแดงให้ติดใจและหลงใหล ซึ่งขั้นตอนและกรรมวิธีในการปรุงแต่งให้รสชาติ-ประโยชน์ ของเมรัยที่ดื่มเยียมมัน อาจต้องมีการศึกษาและพิถีพิถันกันเป็นพิเศษมากมาย แตกต่างกันไปตามลักษณะภูมิปัญญาของท้องถิ่นนั้นๆ จึงเกิดการคิดค้นสูตรเฉพาะตัวขึ้นเพื่อให้มีองค์ประกอบของรสชาติที่ถูกต้อง อาทิ รสหวาน ขม เปรี้ยว เค็ม และฝาด ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับวิธีการของผู้ผลิตว่าต้องการที่จะให้เครื่องดื่มออกมาในรสชาติใด แต่ปัญหาที่พบ ก็คือ ชาวบ้านบางรายผลิตออกมาในแบบไม่มีการกำหนดมาตรฐานเท่าที่ควร รสชาติสุราแช่ที่ดื่มกันแต่ละขวดจึงมีรสชาติแตกต่างกันไป แม้จะเป็นแบรนด์เดียวกัน

ส่วนสำคัญในการเพิ่มรสชาติและกำหนดเอกลักษณ์ของรสชาติผลไม้ชนิดนั้นๆ ก็คือ “ชนิดของผลไม้” ที่จะนำมาผลิต เนื่องจากผลไม้แต่ละเผ่าพันธุ์นั้น มีปริมาณกรดที่ต่างกัน ซึ่งจากทราวิเคราะหพบว่า ผลไม้ที่จะนำมาทำเนมาไรให้อร่อยนั้น ต้องมีปริมาณกรดที่เหมาะสมและลงตัว คือ ประมาณ 0.5 -0.7% และมีระดับค่าความเป็นกรดต่าง (pH) อยู่ระหว่าง 3.3-4.5

ทั้งนี้ จากการศึกษาของนักวิจัย ได้ให้ความเห็นว่า ที่ปริมาณกรดประมาณ 0.07% มีความเหมาะสมในการผลิตไวน์ชนิดหวาน สำหรับไวน์ที่ต้องการให้มีรสหวานปานกลาง ปริมาณกรดที่เหมาะสมอยู่ที่ประมาณ 0.65 % ส่วนผลไม้ที่มีรสชาดเปรี้ยวไม่มาก ควรมีปริมาณกรดประมาณ 0.6-0.65% แต่สำหรับผลไม้ที่มีความฝาดมาก ควรปรับปริมาณกรดให้มีค่าประมาณ 0.57% อย่างไรก็ตาม ถ้าหากนำมาที่ผลิตขึ้นมาปริมาณกรดน้อยจนเกินไป มีวิธีแก้ไขได้โดยการเติมกรดซิตริก กรดมาลิก หรือ กรดทาร์ทริกกลงไปเพิ่มเติมค่าความเป็นกรดให้เหมาะสมได้

“ยีสต์” แหล่งผลิตแอลกอฮอล์รายใหญ่

ตัวแปรอีกประการที่ขาดไม่ได้ในการผลิตเครื่องดื่มสร้างอารมณ์มีเนมาไรคือคุณภาพ ก็คือ “ยีสต์” จุลินทรีย์ชนิดแรกที่มนุษย์ใช้กันมาตั้งแต่โบราณ โดยเมื่อประมาณ 6,000 ปีก่อนคริสตศักราช ได้นำไปใช้ในการผลิตเบียร์ชนิดหนึ่งทีเรียกว่า “Boozah” จนกระทั่ง มีการปฏิวัติการใช้จุลินทรีย์อย่างจริงจังในยุคสมัยของ “หลุย ปาสเตอร์”

ส่วนคนไทยเองก็ไม่น้อยหน้า สร้างภูมิปัญญาพื้นบ้านมาดัดแปลงการใช้ประโยชน์จากยีสต์มาเป็นเวลานานเช่นกัน ในการทำอาหารหมัก ได้แก่ ข้าวหมากปลาเ้า เครื่องดองของเมาหลายชนิด เช่น สาโท อุ และกระแช่ เป็นต้น จนในปัจจุบันมีการนำยีสต์มาใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างแพร่หลาย เช่น เบียร์ ไวน์ และวิสกี้ การผลิตเอธิลแอลกอฮอล์เพื่อใช้เป็นสารเคมี และเชื้อเพลิง การใช้ยีสต์ทำขนมปัง

ด้วยความที่ “ยีสต์” มีการดำรงชีพที่พิเศษ จนในที่สุดมนุษย์สามารถค้นพบและรับมาใช้ประโยชน์ได้แบบแยกย่อย ซึ่งในทางวิชาการพบว่า การเปลี่ยน “คาร์โบไฮเดรต” ให้เป็น “เอธิลแอลกอฮอล์” นั้น สามารถเกิดจากปฏิกิริยาของเอนไซม์ที่เรียกว่า “แอลกอฮอล์ ดีไฮโดรจีเนส” (Alcohol dehydrogenase=ADH) จากยีสต์ โดย “ยีสต์” จะกินอาหารจำพวกน้ำตาล แล้วผลิต “เอธิลแอลกอฮอล์” ออกมา พร้อมกับปล่อย “ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์” นอกจากนี้ก็ยังผลิตสารหอมระเหยบางชนิดออกมาอีกด้วย

ส่วนสาเหตุที่ทำให้ได้กลิ่นและรสชาติของสุราแช่มีเอกลักษณ์แตกต่างกัน เนื่องจาก เชื้อยีสต์ที่สามารถใช้ผลิตเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้นั้นมีมากกว่า 300 ชนิด ขึ้นอยู่กับว่าใครจะใช้สายพันธุ์ไหน แต่ที่พบในการหมักผลไม้ส่วนใหญ่

ในประเทศไทย นิยมใช้ยีสต์สายพันธุ์ “แซคคาโรไมยซิส ซีรีวีซีอี” (*Saccharomyces cerevisiae*) เนื่องจากทำการหมักได้ดีที่อุณหภูมิสูง ส่วนทางยุโรปตะวันออก ใช้ยีสต์สายพันธุ์ *S.vini* หรือ *S.ellipsoideus* (S. ย่อมาจาก *Saccharomyces*) ซึ่งในขั้นตอนการหมักจะใช้เวลาประมาณ 3 วัน มีแอลกอฮอล์ออกมาประมาณ 9 -10%

อย่างไรก็ตาม นักวิจัยก็มีการแนะนำให้ใช้ยีสต์หลายสายพันธุ์ผสมกันในการผลิตไวน์ เนื่องจากจะให้ผลได้ดีกว่าใช้ยีสต์เพียงชนิดเดียว เช่น การใช้ยีสต์สายพันธุ์ *Sacchromyces cerevisiae var.ellipsoideus* ร่วมกับ *S.oviformis*, *S.carlsbergensis* และ *S.rosei* ส่วนประเทศแคนาดา มีการใช้ยีสต์สายพันธุ์ *S.cerevisiae var.ellipsoideus*, *S.florentinus*, *S.steineri* และ *Torulopsis sp* ในขณะที่ประเทศอิตาลีใช้ *S.rosei* แทนการใช้ยีสต์สายพันธุ์ *S.cerevisiae var.ellipsoideus*

“ยีสต์” แต่ละชนิด นอกจากจะมีคุณสมบัติเฉพาะตัวในการผลิตแอลกอฮอล์ที่ต่างกัน และยังขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของสถานที่ผลิตอีกด้วย เช่น การผลิตไวน์ทางตอนเหนือของอิตาลี ไม่นิยมใช้ยีสต์พันธุ์ *Kloeckera apiculata* เพราะทำให้ปริมาณแอลกอฮอล์ต่ำ มีกรดระเหยสูง และยังมีผลผลิตสารพวก “อัลดีไฮด์” (aldehyde) ในแคลิฟอร์เนีย ประเทศสหรัฐอเมริกา เลือกใช้ยีสต์สายพันธุ์ *S.cerevisiae var.burgundy* และ *S.cerevisiae var. champagne* ในประเทศเชโกสโลวะเกีย พบว่าส่วนใหญ่ใช้ยีสต์พันธุ์ *S.cerevisiae var. ellipsoideus*, *S.oviformis*, *S.carlsbergensis* และ *S.chevalieri* ส่วนการผลิต “ดรายไวน์” (dry wines) นิยมใช้ยีสต์พันธุ์ *S.oviformis*

ทั้งนี้ จากการศึกษาวิจัยของนักวิทยาศาสตร์ในไทยพบว่า การหมักไวน์มั่งคุด ควรใช้เชื้อยีสต์พันธุ์ *S.curevisiae vra.burgundy* เนื่องจากสามารถสร้างแอลกอฮอล์เพิ่มขึ้นอย่างสอดคล้องกับปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ซึ่งเชื้อยีสต์พันธุ์ดังกล่าวนี้ มีความเหมาะสมกับการบ่มหมักไวน์มั่งคุดเท่านั้น ซึ่งผลไม้ชนิดอื่นๆ ต้องใช้สายพันธุ์ยีสต์ที่แตกต่างกันไปตามชนิดของผลไม้ ส่วนการผลิต “ไวน์มะพร้าว” มีการแนะนำให้ใช้ยีสต์พันธุ์ *Saccharomyces ellipsoideus* TISTR และการทำ “ไวน์กล้วยหอม” ภาควิชาจุลชีววิทยา ม.เกษตรศาสตร์ แนะนำให้ใช้ยีสต์สายพันธุ์ “มองตาเซ” เพราะเป็นสายพันธุ์ที่หมักได้ดีที่อุณหภูมิในเมืองไทย คือ 29-31องศาเซลเซียส ที่สำคัญใช้เวลาหมักเพียง 1 เดือน ซึ่งถ้าหากใช้ยีสต์สายพันธุ์ “เบอร์กันดี” จะต้องนำไปหมักที่อุณหภูมิต่ำกว่า 25 องศาเซลเซียสและใช้เวลาหมักนานมาก

สำหรับคุณสมบัติที่ดีของ “ยีสต์” ที่ใช้ในการหมักนั้น ต้องให้ปริมาณแอลกอฮอล์สูง ทนต่อปริมาณแอลกอฮอล์สูงได้ ให้กลิ่นหอม สามารถตกตะกอนได้ดี และไม่กลายพันธุ์ง่าย ส่วนของการผลิตไวน์และสาโทในไทย ผู้ประกอบการส่วนมากอาจยังไม่มีการคำนึงถึงสายพันธุ์ของยีสต์เท่าไรนัก ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะข้อจำกัดในเรื่องงานวิจัยที่ยังไม่ได้มีงานวิจัยครอบคลุม การผลิตสุราแช่แต่ละชนิดว่าควรแนะนำเชื้อตัวใด ตลอดจนวิธีการผลิต ของชาวบ้านอาจยึดมั่นถือมั่นวิธีการดั้งเดิมจนเกินไป ทั้งนี้ หากผู้ประกอบการ

อยากปรับเปลี่ยนเพื่อใช้เชื้อยีสต์สายพันธุ์ที่เหมาะสมและเพื่อต้องการเพิ่มคุณภาพ สามารถติดต่อซื้อเชื้อยีสต์ได้ที่ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วท.)

ลูกแบ่งหัวเขื่อนำเมาพื้นบ้าน

ขณะที่ ฝ่ายการผลิตสุราแช่แบบพื้นบ้านของคนไทยนั้น มาจากการใช้หัวเชื้อที่มีเชื้อยีสต์ที่เกิดตามธรรมชาติ เรียกว่า “ลูกแบ่ง” หรือ “แบ่งหมัก” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านของคนสมัยก่อนที่ค้นพบขึ้น โดยแต่ละพื้นที่ทั่วประเทศสูตรตัวผสมแตกต่างกันออกไป ขั้นตอนการทำ “ลูกแบ่ง” เริ่มจากนำสมุนไพรที่เตรียมไว้ทั้งหมด มาตากแดดให้แห้ง หลังจากนั้น ก็นำไปบดจนเป็นผงละเอียด เสร็จแล้วก็นำมาผสมตามอัตราส่วนกำหนดกับแป้งข้าวเหนียว คนจนเป็นเนื้อเดียวกัน หลังจากนั้น ก็ผสมด้วยน้ำให้จับตัวเป็นก้อน แล้ว



เห็ดพันธุ "Flammulina velutipes" หนึ่งเห็ด 3 ชนิด เทคนิคใหม่ที่สามารถนำมาผลิต แอลกอฮอล์แทนการการใช้ยีสต์ มีสารที่สามารถป้องกันการจับตัวของเลือด

จึงปั่นเป็นลูกแป้งตามขนาดที่ต้องการ ต่อจากนั้นนำลูกแป้งที่ได้ ไปตากแห้ง ในที่ร่มจนซึบยีสต์เดินทั่วลูกแป้ง ประมาณ 3 วัน ก็สามารถนำไปใช้ผลิตสาโท ตามที่ต้องการได้ และหากต้องการให้สีของเหล้ามีสีเหลือง ก็ให้ใส่แกลบข้าว เหนียวธรรมชาติ แต่ถ้าต้องการให้น้ำเหล้าสีดำ และมีกลิ่นหอมให้ใส่แกลบข้าว เหนียวดำเพิ่ม

การทำ "สาโท" ถ้าใส่แป้งหมักเยอะข้าวน้อย จะทำให้รสชาติไม่หวาน ดิกริจะแรงขึ้น ซึ่งลูกแป้งตามสูตรโบราณถือว่า ต้องมีสมุนไพรมากน้อยต้องมี 21 ชนิด บางทีมีสมุนไพรมากกว่า 48 ชนิด อย่างไรก็ตาม เนื่องจากปัจจุบัน สมุนไพรมหาขาด จึงลดการใช้สมุนไพรมากเหลือประมาณ 5-9 ชนิด

สาเหตุอีกประการที่ทำให้รสชาติไวน์ด้อย หรือ เรียกว่าเป็นไวน์ที่รสชาติ ห่วยไม่สนองลิ้นผู้ดื่ม นั่น มีสาเหตุมาจาก การที่ไม่ได้มีการกรองเอาเชื้อยีสต์ ออกหลังจากที่ฆ่าเชื้อยีสต์แล้ว โดยตัวยีสต์จะแตกแล้วสารในตัวยีสต์จะถูกละลายโดยการคือนหรือยีสต์และแอลกอฮอล์ทำให้ได้รสชาติที่ไม่พึงประสงค์ และถ้าหากไม่ได้ทำลายเชื้อยีสต์ ยีสต์ก็จะย่อยน้ำตาลต่อไป แม้จะใช้เวลานาน แต่นานเข้าจะเกิดก๊าซสะสมมากขึ้น จึงเป็นต้นเหตุของปัญหา "ขวดระเบิด" ที่ชาวบ้านพบเห็นอยู่เป็นประจำ

เทคนิคเพิ่มรสชาติ

หากต้องการให้ไวน์มีกลิ่นหอมและรสชาติขึ้นอีก ควรเก็บไวน์ในขวดที่อุดจุกไม้คอร์ก (ไม้ก๊อก) หรือถังไม้โอ๊ก และเก็บไวน์ในโกดังห้องเย็น เทคนิคที่สำคัญ คือ ต้องวางขวดในแนวนอนให้จุกสัมผัสผนังไวน์ตลอดเวลา กลิ่นรสก็จะหอมขึ้น และรสกลมกล่อมขึ้น และเมื่อเปิดขวดไวน์แล้ว หากไม่ได้ดื่มต่อจนหมด ควรปิดขวดให้แน่น เพราะกลิ่นจะเจือจางลงเรื่อย ๆ จากการที่อากาศย้อนกลับเข้าไป ในขวด จะทำให้ไวน์เปลี่ยนไปในทางที่ด้อยลง

ไวน์ไร้สารเคมี

การทำไวน์แบบธรรมชาติ ส่วนใหญ่มักจะใช้สารเคมีเข้าไปเป็นตัวช่วยให้กระบวนการในการทำไวน์รวดเร็วและสมบูรณ์ยิ่งขึ้น โดยใช้สาร "ไดแอมโมเนียม ไนโตรเจนฟอสเฟต" (DAP) เพื่อใช้เพิ่มแหล่งไนโตรเจนที่เป็นอาหารให้กับยีสต์ แต่ก็มิวี่เสียโดยการโยกมาใช้ "ลูกเกด" แทน การปรับค่าความเป็นกรดต่าง ซึ่งปกติจะใช้กรดซิตริก หรือโซดาไฟ แต่สามารถแก้ไขโดยเปลี่ยนมาใช้ น้ำส้ม หรือน้ำมะนาวแทนกรดซิตริก และใช้ผงฟูแทนโซดาไฟได้เช่นเดียวกัน ส่วนการใช้ "โปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์" (KMS) เพื่อนอกยีสต์ หรือ การฆ่ายีสต์ที่อยู่ในน้ำผลไม้ อาจใช้ฆ่าเชื้อแบบ "พาสเจอร์ไรซ์" โดยความร้อนประมาณ 60 องศาเซลเซียสแทนได้ แต่อย่างไรก็ตาม บางคนอาจเห็นว่าการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ จะทำให้คุณค่าของน้ำผลไม้ลดลง กลิ่นและรสชาติก็เปลี่ยนไปด้วย อันนั้นก็ตามแต่จะเลือกความต้องการเน้นสุขภาพหรือคุณภาพของรสชาติ นอกจากนี้ยังอาจใช้ไซชาวช่วยในการตกตะกอนของเชื้อยีสต์และวัตถุที่อยู่ในไวน์ เพื่อที่จำได้ไวน์ที่ใสขึ้น

ไวน์แอลกอฮอล์ต่ำ

การผลิตไวน์ให้มีแอลกอฮอล์ต่ำ ใช้วิธี "สปินนิ่งโคนคอลัมน์" (Spinning Cone Column) ซึ่ง สปินนิ่งโคนคอลัมน์เป็นอุปกรณ์ที่ใช้แยกสารที่ระเหยได้ ออกจากของเหลวในระบบต่อเนื่อง เนื่องจากว่าวิธีการนี้สามารถรักษากลิ่นของไวน์ให้คงเดิมได้ ในขณะที่การใช้วิธีการอื่นไม่ว่าจะเป็น การระเหยด้วยความร้อน กลิ่นของไวน์จะถูกทำลายไปด้วย หรือการใช้รีเวอร์สออสโมซิส กลิ่นของไวน์จะลดลงและจำเป็นต้องเติมน้ำเพื่อปรับปริมาตรให้คงเดิม

เปลี่ยนโคมใหม่ใช้เห็ดหมักไวน์

เมื่อไม่นานมานี้ มีการพบว่าเห็ดบางชนิดบางสายพันธุ์สามารถผลิต แอลกอฮอล์ได้เช่นเดียวกับยีสต์ เช่น "เห็ดนางลม" (Pleurotus ostreatus) , เห็ด "เอโนกิตาเกะ" (Agaricus blazei) และ เห็ด "Flammulina velutipes" ซึ่งเห็ดแต่ละตัว เป็นเห็ดที่รับประทานได้ อุดมไปด้วยไฟเบอร์ โปรตีน และวิตามินหลายชนิด thiamin riboflavin และ ยังพบมีคุณสมบัติพิเศษ คือ "ป้องกันโรคมะเร็งและเลือดจับตัวเป็นลิ่ม" อีกด้วย ด้วยเหตุนี้จึงมี นักวิจัยเร่งผลิตไวน์ที่มาจากเห็ด เพราะคาดว่าจะเป็นเครื่องดื่มอีกชนิดหนึ่งที่สามารถป้องกันโรคมะเร็งได้ดีเหมือนกับเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพชนิดอื่นๆ

ทั้งนี้ จากการศึกษาพบว่า "เห็ดนางลม" จะผลิตแอลกอฮอล์ออกมา 12.2% ซึ่งถือได้ว่ามีปริมาณมากที่สุดในเห็ดทั้ง 3 สายพันธุ์ ส่วนเห็ดพันธุ์ "เอโนกิตาเกะ" (Agaricus blazei) จะผลิตแอลกอฮอล์ออกมาแค่ 8% แต่กลับมีปริมาณของ "เบต้า-ดี-กลูแคน" มากที่สุด คือ 0.68% ซึ่งสารดังกล่าวมีคุณสมบัติป้องกันการเกิดมะเร็งได้

ส่วนแอลกอฮอล์ที่ผลิตจากเห็ดสายพันธุ์ "Flammulina velutipes" จะมีสารที่สามารถป้องกันการจับตัวเลือด และช่วยให้มีการยืดระยะเวลาการเกาะตัวเป็นก้อนของเลือดได้มากกว่าไวน์ธรรมดาทั่วไปถึง 2.2 เท่า ซึ่งงานวิจัยดังกล่าวกำลังถูกสานต่อโดย "นายวิวัฒนา อัจฉริยะไพธา" สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เพื่อปรับปรุงและเพิ่มขีดความสามารถให้มากขึ้นกับสภาพสิ่งแวดล้อมในประเทศไทย

นับว่าไวน์ที่ผลิตจากเห็ด จึงเป็นคลื่นลูกใหม่ของวงการนำเมาเพื่อสุขภาพของไทยอีกตัว ที่น่าจับตามองและยังไม่มีใครทำมาก่อน ถือเป็นทางเลือกที่มีประโยชน์ให้ชาวบ้านเปลี่ยนมาใช้เห็ดแทนยีสต์ คาดว่าอนาคต เมื่อพัฒนาให้ออกมาในเชิงอุตสาหกรรม จะมีคนหันมาดื่มไวน์กันมากขึ้น นอกจากมุ่งแต่จะสร้างความขาดสติแต่เพียงอย่างเดียว แต่ยังได้สุขภาพที่ดีกลับมาด้วย โดยมีข้อแม้ที่ต้องไม่เน้นด้านปริมาณในการดื่มจนเกินไป อาจเกิดผลเสียในเชิงลบที่ทุกคนคงทราบกันดี

ปัจจุบันเครื่องมือและวิธีทางวิทยาศาสตร์ สามารถบ่งชี้ส่วนประกอบของรสชาติได้ชัดเจนและช่วยเพิ่มมาตรฐานของรสชาติ แต่อุปสรรคที่เป็นข้อจำกัดที่สำคัญ ก็คือ เครื่องมือดังกล่าวมีราคาแพง และชาวบ้านผู้ผลิตรายย่อยไม่สามารถที่จะเจียดงบลงทุนในจำนวนมากได้ จึงเป็นสาเหตุหนึ่งซึ่งการสุราแช่ในประเทศไทยสามารถครองตลาดอย่างต่อเนื่องได้ แม้ว่าจะมีกระแสข่าวสุราแช่ไออินเทอร์เน็ตและมีการผลิตสุราแช่ได้หลากหลายชนิดผลไม้ ไม่อาจากรันตีเรื่องของคุณภาพของสินค้าได้ทั้งหมด ฉะนั้น ผู้ผลิตสุราแช่ตัวจริงที่พยายามปรับเน้นคุณภาพเท่านั้น ที่จะอยู่รอดในกระแสตลาดสุรายุคเฟื่องฟูได้ ■



"สุราแช่" ภูมิปัญญาไทย ที่กำลังมาแรงเข้าเบียดตลาดวงการสุราไทย แต่ยังคงรอการปรับปรุงมาตรฐานให้มีคุณภาพเพื่อทำการแข่งขันในตลาดโลก