

極甘ロワインの製法

腐ブドウから得られた貴腐果汁や、糖度が40%を超える発酵が困難な氷結果汁にて、発酵温度など醸造的手法を工夫することにより、健全な発酵を行うことが可能となりました。さらに高品質な極甘ロワインを製造することが出来ます。

本県にて収穫されたブドウを用いて、これまでの既存製品と差別化出来る極甘ロワインを製造する技術です。

本技術を用いることで、高い残糖に加え、県産ブドウに特徴的な、深みのある酸味を付与した、より付加価値の高い極甘ロワインが製造可能となりました。

健全なブドウの果皮に、貴腐菌（ボトリティス・シネレア）が付着すると、自然な状態で果汁の濃縮が起こります。さらに、果汁に含まれる成分が変化することで、発酵後には複雑な香りを持ち、味わい豊かな貴腐ワインとなります。本技術では、栽培・醸造方法を工夫することにより、県内にてより付加価値の高い貴腐ワインを製成させる可能性を見出しました。



収穫された貴腐ぶどう

また、貴腐ブドウに限らず、冷凍果汁仕込みやクリオエクストラクション（人工凍結法）により、果汁を濃縮させて製成された極甘ロワインの製造現場では、果汁糖度が高いほど、発酵が進まなくなる傾向にあります。これらの問題を解決するために、発酵方法を改良することで、高い糖度の果汁を健全に発酵させることが可能となりました。

	果汁糖度 [転化糖換算:g/dL]	主発酵日数	比重	アルコール分 [vol%]	pH	ホルモル窒素 [Nmg/L]	総酸度 [mL]
リースリング	49.3	21日	1.132	10.4	3.66	180	17.3

冷凍果汁仕込みによる極甘口ワインの一般成分分析値

これらの技術を用いることで、山形県産ワインのさらなるブランド化を目指していきます。

【担当部署】食品醸造技術部:醸造グループ