

山形県工業技術センターシーズ集（醸造分野）
ぶどうの糖度・酸度測定による収穫時期の判断

園地で収穫した醸造用ぶどうを搾汁し、果汁の糖度と滴定酸度から算出する「全糖総酸比」を追跡することで、ぶどうの成熟過程における最適な収穫時期判断の目安にすることができます。



醸造用ぶどう収穫の様子

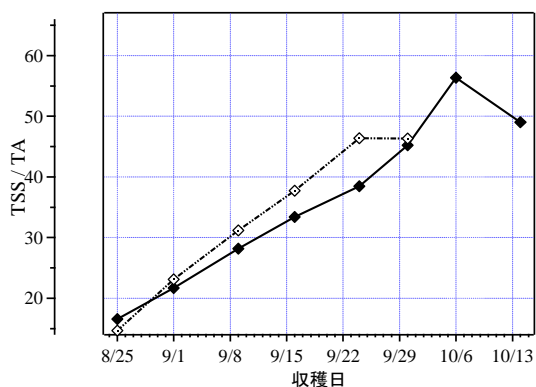
生食用ぶどうでは糖度のみを重視することが多いのですが、醸造用ぶどうでは糖度に加えて酸度も同時に分析することが有効です。最適な酸度のぶどうを原料に用いることで、やまがた産ぶどう独特の酸味を活かした風味の良いワイン醸造が可能となります。本研究成果を応用することにより、各ワイナリーの自社畑や契約栽培園地における収穫適期や適した栽培方法等を設定することが可能となります。

県産の醸造用ぶどうを皮ごと搾汁（搾汁率60%目安）し、得られた果汁の比重（15/4℃）から求めた比重換算糖度（全糖：TSS）と、滴定法で求めた酸度（TA）から全糖総酸比（TSS/TA）を求めることで、収穫適期の目安を得ることができます。

県産のシャルドネについて、ぶどうの成熟過程における全糖総酸比を追跡した結果、収穫時期により、また収量制限を行うことにより違いが見られました。原料ぶどうの収穫時期により、製成するワインの香りの強さや味わいの厚みが違ってくことから、最適な収穫時期を決定するために、全糖総酸比が指標となることがわかりました。

今後は、これらの指標を県内各地の園地の様々なぶどう品種毎に設定していくことにより、各地区における最適な収穫時期の判定に活用していく予定です。

県産の醸造用ぶどうを皮ごと搾汁（搾汁率



収穫日による全糖総酸比の推移（平成 27 年、10 年生垣根長梢仕立て）

（破線：収量を制限した栽培区，実線：対照区）