

果汁処理による新しいヤマブドウワイン

—醸造条件を変えてヤマブドウワインを試作—

1 研究のねらい

ヤマブドウを原料とした新商品の開発を進めている。ヤマブドウに適したワインの醸造法を解明するため、今回は、減酸を目的として果汁に処理を加え新しいヤマブドウワインの試作を、県工業技術センターと共同で行った。

1 研究方法

原料は多収性品種の「涼実紫2号」とした。次の条件で醸造し、官能評価と成分分析を行った。

- (A) 通常の醸造方法
- (B) アルコール発酵前の果汁を加熱処理
- (C) アルコール発酵後に乳酸菌を加え、乳酸発酵（マロラクティック発酵）

3 結果及び考察

醸造ワインは各処理とも特徴的なものに仕上がりに、個性のあるヤマブドウワインとなった。加熱処理、乳酸発酵処理ともに減酸効果が現れ、それぞれ飲みやすい、まろやかとの評価を受けた（表-1）。

ワインの一般成分は表-2のとおりで、加熱処理は若干酸が減少し、コク味に影響を与えるアミノ態窒素も減少したため、飲みやすくなったと考えられた。一方、乳酸発酵処理ではリンゴ酸が減少し乳酸が増加したため、まろやかな飲み口になったと考えられた。

3 今後の予定

醸造の最適条件を明らかにし、県オリジナルヤマブドウワインの開発に向けて試験を継続して行う。

(参考) 果汁処理の効果

果汁の加熱処理 ... 加熱により酸が減少する

乳酸発酵処理 ... 乳酸菌が、強い酸味を感じるリンゴ酸をおだやかな酸味の乳酸に変える



写真 醸造したヤマブドウワイン
(左から A通常の醸造方法、B加熱処理、C乳酸発酵処理)

表-1 ワインの果汁処理別評価

醸造条件	短評
通常の醸造法	酸味、渋味がある
果汁加熱処理	香りくせ、飲みやすい
乳酸発酵処理	やや酸味あり、まろやか

表-2 果汁処理により醸造されたヤマブドウワインの一般成分

醸造条件	アルコール(%)	総酸度	乳酸(g/l)	リンゴ酸(g/l)	アミノ態窒素(mg/l)
通常の醸造法	11.3	17.40	0.13	10.70	16.8
果汁加熱処理	12.4	17.25	0.12	11.12	2.8
乳酸発酵処理	11.4	16.00	0.78	6.80	40.6

(共同研究者 工業技術センター 専門研究員 平野 高広)
(担当 特用林産部 専門研究員 泉 憲裕)

連絡先 028-3623 岩手県紫波郡矢巾町大字煙山第三地割字清水560-11 TEL 019-697-1536
岩手県林業技術センター FAX 019-697-1410
ホームページアドレス <http://www.pref.iwate.jp/~hp1017/>