

抄 録

県産果実を原料とした酒類の試醸

化学部 田 中 美 保
樋 田 宣 英
古 江 国 昭

1 はじめに

「一村一品運動」の一環として、安心院町は醸造用ブドウの産地化を目指している。本研究では、醸造用ブドウ品種の産地化におけるブドウ品種の選択と加工特性の把握を目的に醸造試験を行った。

2 ブドウ品種

| | |
|--------|------------|
| 白ワイン | 赤ワイン |
| セイベル | メルロー |
| シャルドネ | カベルネソービニオン |
| リースリング | |
| 甲州 | |

3 醸造工程

発酵試験は、表1-1、表1-2の発酵工程にもとづき行った。

4 結 果

試醸したワインの分析結果を表2に示す。

コク味にやや物足りなさを感じる面もあったが、色調、香味は非常に良好なワインが出来た。

表1-1 白ワイン製造工程

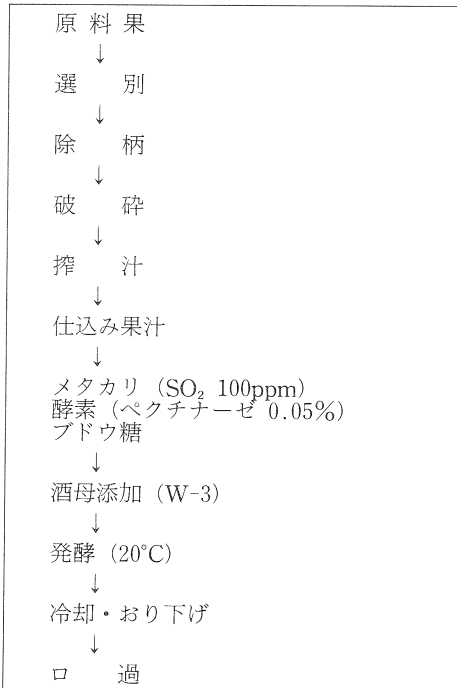


表1-2 赤ワイン製造工程

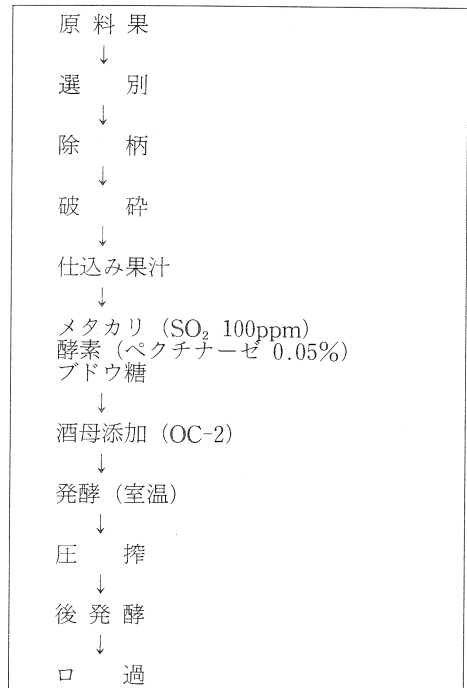


表2

| | Alc(%) | エキス(%) | 比重 |
|--------|--------|--------|-------|
| メルロー | 12.9 | 3.49 | 0.996 |
| カベルネ | 12.9 | 3.49 | 0.996 |
| リースリング | 13.2 | 3.82 | 0.997 |
| セイベル | 13.9 | 2.73 | 0.992 |
| シャルドネ | 13.1 | 3.02 | 0.994 |
| 甲州 | 13.8 | 3.23 | 0.994 |