

県産果実の醸造適性に関する研究

誌名	岩手県醸造食品試験場報告
ISSN	03874966
著者	桜井, 廣 中山, 繁喜 野里, 義信 大久保, 英幸 大森, 勝雄
巻/号	21号
掲載ページ	p. 58-60
発行年月	1987年7月

1/12 県産果実の醸造適性に関する研究

果実酒製造試験・ブドウ(昭和61年産)

桜井 廣・中山繁喜・野里義信^{*}

大久保英幸^{**}・大森勝雄

県産醸造用ブドウ品種の選定にあたり、県園芸試験場および同大迫試験地より、原料の提供を受け栽培適応性ブドウ品種による醸造試験を行ってきた¹⁾。その結果、本県の風土にも栽培上適しており、製成酒も良好なものとして、メルロー、S-9110、リースリングリヨンの3品種の選抜を行い、既に一部企業で製品化されている。本年度は赤、白系各1品種について試験醸造を行った。その結果について報告する。

方 法

1 供試品種

県園芸試験場大迫試験地より、赤系としてカベルネフラン、白系品種としてシャルドンネの提供を受け、仕込んだ。

2 仕込方法

仕込みは原料果20kgで行った。カベルネフランはかもし、シャルドンネは液仕込みとした。補糖は無水結晶ブドウ糖で補糖後糖度22%となるよう行った。酵母はW-3を使用し、仕込み時にメタ重亜リン酸カリウム100ppm添加し発酵させた。

3 分析法

国税庁所定分析法注解²⁾に準じて行った。

結果および考察

1 栽培試験結果

表1に栽培状況を示した。5月中、下旬の低温で、生育は遅れ気味であったが、6月に入り好天が続き平年並みの生育で経過した。

表1 栽培経過

	樹 令	発 芽 期 本年/平年	開 花 期 本年/平年	収 穫 期 本年/平年	粒 径	糖 度
カベルネフラン	14年	5.8/5.14	7.6/7.2	10.15/10.10	16.0 mm	Brix(%) 16.1
シャルドンネ	14	5.7/5.11	6.30/6.28	10.15/10.4	14.7	19.4

※葛巻高原食品加工(株) ※※岩手缶詰(株)

2 発酵経過

果汁成分分析結果を表2、発酵経過を表3に示した。品温経過は18~23℃で推移した。カベルネフランは5日目の補糖、8日目の上槽、シャルドンネは8日目の補糖、16日目の上槽であった。

表2 果汁成分

品 種	屈折示度	直 糖 (%)	比 重	総酸度(ml)	pH	有機酸 (mg / 100 ml)		
						酒石酸	りんご酸	クエン酸
カベルネフラン	17.0	14.4	1.071	13.2	3.15	480	342	15
シャルドンネ	19.2	15.1	1.080	13.2	3.23	474	360	26

表3 発酵経過

品 種	項目 \ 日順	日 順				
		1	5	8	11	16
カベルネフラン	品 温 (℃)	10	23	22		
	比 重	1.071	1.024	0.998		
	直 糖 (%)	14.4	4.8	0.8		
	アルコール (%)		5.6	12.3		
	総 酸 度 (ml)	13.2	13.2	12.2		
シャルドンネ	品 温 (℃)	10	21	22		
	比 重	1.080	1.080	1.028	1.018	0.994
	直 糖 (%)	15.1	15.4	4.2	1.4	0.6
	アルコール (%)	—	—	6.3	9.6	12.8
	総 酸 度 (ml)	13.2	13.4	14.4	12.8	11.0

シャルドンネの場合、仕込5日間程もろみの発酵が緩慢であった。これは酵母の添加量（初発酵母数 1.5×10^6 /ml）を赤のカベルネフランと同じにしたが、酵母の初期の増殖が遅れたためと思われる。液仕込の場合は酵母歩合を高くすることが肝要と思われる。

3 製成酒

表4に製成酒成分、表5に製成実績を示した。シャルドンネは発酵前半遅れたものの補糖後の糖のくい切りも順調で、アルコール生成は目標どおりとなった。

表4 製成酒成分

品 種	アルコール(%)	比 重	直 糖 (%)	総 酸 度 (ml)
カベルネフラン	12.3	0.998	0.8	12.2
シャルドンネ	12.8	0.994	0.6	11.0

カベルネフランの色調（L、a、b）は（24.8、63.6、12.3）と赤味の強いものであった。カベルネフランの酒質は、渋味、酸味のバランスがとれ良好であった。またシャルドンネでは少々酸バナレが感じられた。このため、残糖酒として甘口タイプに仕上げると酒質の向上が図られると思われる。

表5 製成事績

品 種	原 料 果 (kg)	留 即 数 量 (ℓ)	補 糖 量 (kg)	製 成 酒 (ℓ)
カベルネフラン	20	17.4	1.1	14.8
シャルドンネ	20	12.0	0.5	10.4

以上、カベルネフランは、既に栽培適応品種として選抜しているメルローとともに有望な品種といえる。シャルドンネは糖度も19%と高く、収穫期も10月上旬と早いので、メルロー、カベルネフランに比べ栽培しやすい品種といえるので、発酵方法とりわけ低温発酵により酒石酸の減酸効果をはかり、ソフトタイプの酒質を旨ざしていけば、期待のもてる品種といえる。

本試験を行うにあたり、原料および栽培成績データを提供して下さった県園芸試験場大迫試験地の皆様に感謝いたします。

文 献

- 1) 大沢、桜井ら：本誌 10～20 （昭和51年～昭和61年）
- 2) 第3回改正国税庁所定分析法注解：P58～59 日本醸造協会（1974）