

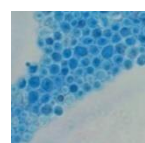
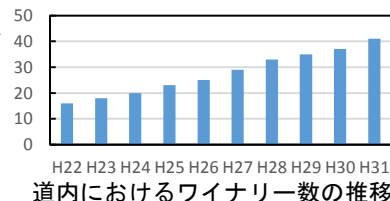


ワインの香りを高める北海道の白ワイン醸造用酵母

産業技術環境研究本部

背景・目的

- 近年北海道は醸造用ブドウ栽培の好適地と認識され、ワイナリーが急増し、ワインツーリズムなど観光と連携した取組も進んでいる。
- 道内のワイン醸造業者は、北海道の地域ブランド強化のために、平成30年（2018年）には、ワインの地理的表示「北海道」を取得した。
- 「北海道」ワインの商品性向上に向け、業界では北海道独自の醸造用酵母を活用したワイン製造への関心も高いことから、ワインの香りに特徴を与える白ワイン醸造用酵母を取得することを目指した。



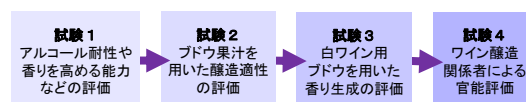
酵母



成果

ワインの香りを高める能力を持ち、実用化が期待できる6株の白ワイン醸造用酵母を取得！

- 道内ワイナリーから提供された醸造用ブドウから、ワイン醸造に適した酵母 *Saccharomyces cerevisiae* を約1,900株分離し、ワイン醸造に必要な基本性能、ワインの香りを高める能力(香気成分生成能)などの生理特性を評価した(表・試験1)。
- その結果、両方の性能を兼ね備えた酵母について、ブドウ果汁を用いたワイン醸造適性の評価(表・試験2)、白ワイン用ブドウ3品種を用いた香気発酵性の評価(表・試験3)を経て、各品種に適する9株の酵母(表・取得菌株A~I)を取得した。
- 取得酵母の実用性を評価するため、小規模醸造試験を行い、ワイン醸造関係者による官能評価(表・試験4)で、6株が実用株として利用できる(表・優良株)との評価を得た。
- これらの成果を、ワイナリー技術者が理解しやすいよう、評価シートとして取りまとめた。



取得菌株	試験1 酵母の生理特性		試験2 ワイン醸造適性	試験3 ワイン醸造における香気発酵性			試験4 試作ワインの実需者による官能評価			
	基本性能	香気成分生成能 (βグルコニダーゼ活性)		品種名	リースリング	シャルドネ	ケルナー	品種名	リースリング	シャルドネ
A	○	○	○			△				★
B	◎	○	○	○△						
C	○	◎	○			○				★
D	◎	◎			○△	○△				
E	◎	○		○	○					★
F	○	◎			○△	△				★
G	△	×	△	○	○					
H	◎	○	○			△				★
I	◎	◎								★

◎:非常に良い ○:良い △:普通 ×:良くない 優良株:★

表 白ワイン醸造用酵母の評価シート

成果の活用

ワイナリーでの実規模醸造試験を通じて、普及拡大と実用化を図る

- これまで、道内3箇所のワイナリーで実規模醸造試験を行い、リースリング、シャルドネについては市販化が可能との評価が得られている。
- 今後、北海道独自の白ワイン醸造用酵母の活用に向けて、取得した酵母を道内ワイナリーに普及し、実規模醸造試験等の取組を進め、取得酵母を使用したワイン製造の実用化を目指す。



実醸造試験ワイン

問い合わせ先：産業技術環境研究本部 食品加工研究センター 食品開発部 発酵食品グループ
(TEL:011-387-4124)

