

WORLD FINE WINES

Wine Brokerage & Education Services

〒491-0812 愛知県一宮市千秋町芝原下山26-3 Tel/Fax 0586-76-3972

Web www.worldfinewines.com Email vino@worldfinewines.com

果汁及びワインにおける二酸化イオウの使用

1. 概観

一般的に広く二酸化イオウ (sulfur dioxide : SO₂) がワインに対して使われるようになったのは 1700 年代の終わりごろである。二酸化イオウのはたらきは多様であり、ワイン醸造においてはその品質を保つ上で基本的に必要なものと言える。二酸化イオウをワイン醸造に対してまったく使わない、あるいはほとんど使わないということは不可能なことではないが、世界中のほとんどのワイナリーは、二酸化イオウを使っていることは確かである。

- ・ ・ ・ 考慮に入れておかなければならないことは、酵母自体、ワインの発酵段階で少量の SO₂ を生成するという点である。一般的に、その量が 10mg/l を超えることはまれであるが、・ ・ ・ ・
- ・ ・ ・ 以上のことから、bound SO₂ の部分については、SO₂ がワインにもたらす効用という観点からは、大きな意味を持つことは・ ・ ・ ・ ・
- ・ ・ 表 2 は、free の状態である SO₂ がワイン中でワインに対してはたらく効果の一覧である・ ・ ・ ・
- ・ ・ ・ ・ ・ ワインの製造・貯蔵過程全般にわたって微生物が関与し、それら微生物の代謝によってさまざまな物質が生成され・ ・ ・ ・
- ・ ・ ・ MLF が起きないほうがよい場合がある。あるいはある程度の MLF は必要とするが、そのワインのすべてに MLF が起きるのは目指すワインのタイプとして・ ・ ・ ・
- ・ ・ 表 2 からわかるように、微生物管理に関しては、free の SO₂ であってもそのほとんどを占める・ ・ ・ ・
- ・ ・ ・ ・ ・ の持つ酵素(enzyme)が酸化を急激に助長させることから起こる。酵素の中で酸化酵素は oxidase と呼ばれるが、ぶどうの持つ酵素の中では・ ・ ・
- ・ ・ ・ しかしながら近年、輸入者の表示ラベルに添加物として二酸化イオウあるいは亜硫酸の表示以外にビタミン C の表示を見かけることがある。ビタミン C を表示することによって、何らかのメッセージを消費者に発しようとの意図の現われと見ることが出来るが、ワインにビタミン C が添加される正確な理由を知ることが必要である。・ ・ ・
- ・ ・ ・ hyperoxidation によって酸化されたフェノール類の黒色様となったジュースの酸化部分とクリアな状態のジュース部分を・ ・ ・ ・
- ・ ・ ・ 注意しなければならないのは、ワインを低温で保ったときにワイン中に溶け込む酸素についてである。温度が低いワインには非常に多くの量の酸素が溶け込み、ワインの温度が上昇したときに・ ・ ・ ・