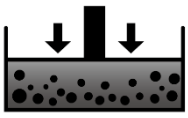
④醸し
Macération
マセラシオン

⑤圧搾
Pressurage
プレシュラージュ

⑥マロラクティック発酵（略:MLF）
Malo-Lactic Fermentation
マロラクティック・ファーメンション

醸し　発酵開始後 3～4 日で果皮から赤色素（アントシナニン）、種子からはタンニンが抽出される。

圧搾　ワインとなる液体部分と固体（果皮・種）を分離し個体部分を圧搾して液体を搾る。



MLF　ワイン中に含まれるリンゴ酸が乳酸菌の働きによって乳酸と微量の炭酸ガスに変化する反応

【マロラクティック発酵による効果】
1.ワインの酸味がまろやかになり和らげる。
2.複雑性が増し、豊潤な香味が形成される。
3.微生物学的に安定する。

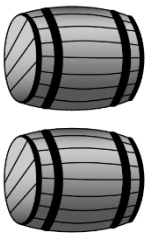
⑦熟成
Elevage
エルヴァージュ

⑧澱引き
Soutirage
スーティラージュ

⑨清澄
Collage
コラージュ

熟成　発酵が完了したワインを樽またはタンクで一定期間静置し、ワインのバランスや風を向上させる。

【樽熟成の主な効果】
- **空気との接触**
- **清澄化の促進**
- **樽からの成分抽出**
- **色調の安定化**
- **成分重合による安定化と風味の複雑化**



樽熟成

澱引き　酵母菌の死骸など、微小な固有物を澱と呼ぶ。熟成期間に容器の底に沈殿した澱を取り除くため、上澄みを別の容器に入れ替える。

清澄　混濁している粒子を沈殿させワインを安定化し澄ます目的でベントナイトやアルブミンを添加する。清澄剤として卵白やゼラチンを用いることもある。

⑩濾過
Filtrage
フィルトラージュ

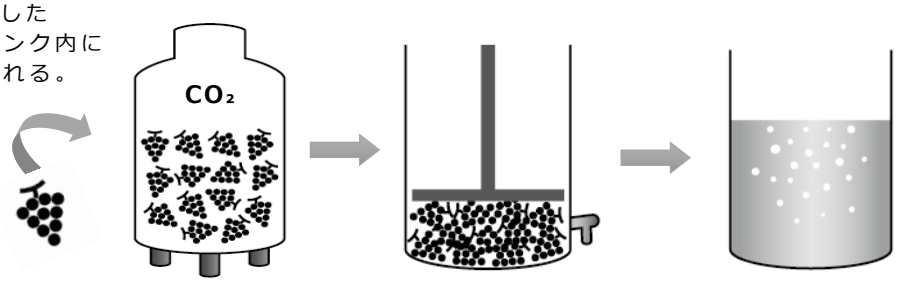
⑪瓶詰め
Embouteillage
アンブテイヤージュ

瓶詰　早飲みタイプは瓶詰後に出荷。熟成タイプのワインはさらに貯倉庫で寝かし瓶熟する。

濾過　瓶詰前にフィルターや遠心分離機を使用して固形物や浮遊物質を除去する。
低温加熱殺菌（Pasteurisation パストゥリザシオン）を行うこともある。

赤ワインの特別な製造方法

★マセラシオン・カルボニック　Macération Carbonique

炭酸ガスを充満させた密閉タンクに、破砕前の黒葡萄を房ごと入れ、酵母の働きではなく葡萄の酵素の働きによって、葡萄内部の細胞内発酵を起こす。短期間で色素が抽出される。嫌気的発酵を起こす方法。フレッシュな香りと渋味が少ないのに濃い色合いを兼ね備えたワインが造られる。ボージョレ・ヌーボーの醸造用いられる方法。

● 炭酸ガスの発生した密閉した密閉タンク内に葡萄を房ごと入れる。