

# その他の特殊な醸造方法

白ワインの醸造工程

## ● スキン・コンタクト Skin Contact

白ワインのアルコール発酵に先立ち、短時間（数時間から1日程度）、果汁と果皮を接触させておく技術。赤ワインの醸しの応用で果皮からの成分抽出を目的に行う。

## ● シュール・リー Sur Lie

アルコール発酵終了後に漉しを行わず、タンク内に沈殿した滓の上でワインを長時間（半年程度）接触させておく。酵母が分解して出来るアミノ酸由来の旨みを果汁に馴染ませることを目的に行われる。日本の甲州、フランスロワールのミュスカデで多用される手法。



Sur Lie (仏)  
= “<sup>おり</sup>澱の上”の意

シュール・リーを行ったワインは、香りの成分として、一般的にパン・ドミの香りを第二アロマに感じることが出来ると言われています。

Pain de mie



# アルコール発酵と MLF

## ● アルコール発酵

糖分が酵母の働きによりエチルアルコールと二酸化炭素に変化する



### 酵母 (サッカロミセス・セレヴィシエ)

- Saccharomyces Cerevisiae (サッカロミセス・セレヴィシエ) は葡萄に付着している酵母の中でも、ワイン酵母に適している酵母。
- フランスの化学者・物理学者ジョセフ・ルイ・ゲイ＝リュサックによってアルコール発酵の化学式が解明された。
- フランスの生化学・細菌学者の Louis Pasteur (ルイ・パストール) によって酵母による発酵のメカニズムが解明された。
- 糖分はぶどう糖 (グルコース) と果糖 (フルクトース)



Joseph Louis Gay-Lussac  
1778年12月6日-1850年5月9日



Louis Pasteur  
1822年12月27日-1895年9月28日

## ● マロラクティック発酵 Malolactique Fermentation=MLF

- ワインに含まれるリンゴ酸が乳酸菌の働きによって乳酸に変化する現象。
- MLFの効果によりワインの酸味が和らげられ、まろやかになる。
- MLFはpH(酸度)、アルコール濃度、温度と関連し、pHが3.5pHより低いワインではMLFは起きず、アルコール度は10~12%が適正。温度は20℃以上で活発になる。