

白ワインの製造方法

原料は白葡萄。発酵の前に圧搾し果皮と種子を除き果汁だけを発酵させる。

★印は品種や生産者によって行われる工程。

① 収穫
Vendanges
ヴァンダンジュ

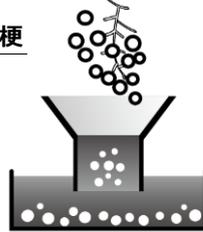


● **選果** ※高級ワインの場合には葡萄の選果を行い、果梗や葉などの混入物や未熟果や腐敗果を手作業で取り除く。

② 除梗
Egrappage
エグラパーージュ

② 破碎
Foulage
フーラーージュ

② 除梗

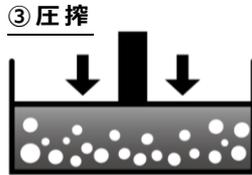


② 破碎



● 酸化防止と殺菌の目的で**亜硫酸(二酸化硫黄)**を添加する。

③ 圧搾
Pressurage
プレシュラーージュ



圧搾

液体(果汁)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。赤ワインでは発酵後にこの工程を行う。

★スキン・コンタクト **Skin Contact**

白ワインのアルコール発酵前に、一定時間(数時間から2日程度)果汁と果皮をタンク内で接触させておく工程。品種特有の風味をワインにより溶け込ませる目的で行われる。

④ **アルコール発酵 Fermentation Alcoolique** フェルマンタシオン・アルコリック
葡萄中の糖分が酵母の働きによってアルコールと炭酸ガスに変化する反応。
白ワインの発酵温度は15~20°C ★アルコール度を上げる目的で発酵中のワインに補糖(Chaptalisation シャプタリザシオン)する場合がある。

⑤ **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

⑥ **熟成 Elevage**
エルヴァージュ

⑦ **滓引き Soutirage**
ス-ティラー-ージュ

★シュル・リー **Sur lie** マロラクティック・ファーメンション

アルコール発酵終了後、滓引きを行わずに容器内に沈殿した滓の上でワインを長時間(半年程度)接触させておくことで、滓由来の風味をワインに取りこむ。ミュスカデや甲州が代表的な工程。

⑧ **清澄 Collage**
コラーージュ

⑨ **濾過 Filtrage**
フィルトラーージュ

⑩ **瓶詰め Embouteillage**
アンブテイヤーージュ

