

不活性ガス利用プロセス一覧

- 除梗破碎
 - 移送ポンプ
 - プレス(搾汁)
 - 貯酒タンクの上部
 - 壇詰め
 - コルク打栓
 - ワインへの窒素吹込み
 - 樽からのラッキング
- … 新しい動き！
- … 従来技術だが進化中
- … アイデア!

「不活性ガス(イナートガス)」: 従来から壇詰めやタンク内の酸化防止には利用されてきたが、今世紀に入って醸造前の工程に利用され始めた。世界的に多くの先進ワイナリーが導入しはじめている。イナートガス技術は特に甲州など白ワインに有望。

不活性ガスによる酸化防止：「除梗破碎、ポンプ」

「醸造所に運ばれてきたブドウは品種を問わず、二酸化炭素中で空気と遮断された環境で除梗し、同時にブドウ果粒を軽く潰し、ホースを經由してそのままマセラシオン・ペリキュレールを行うタンクへ運ばれていきます。ホース中にも二酸化炭素を送り込んで徹底的に空気との遮断を心がけますが、ホースの継目から二酸化炭素が漏れて周囲が白い煙に包まれるのも、毎年教授のシャトーで見られる風物詩です。」

(富永敬俊著「きいろの香り」より。デュブルデー教授のシャトーレイノンのワイン作りに関する記述。)

第6章 香りと共に歩んで

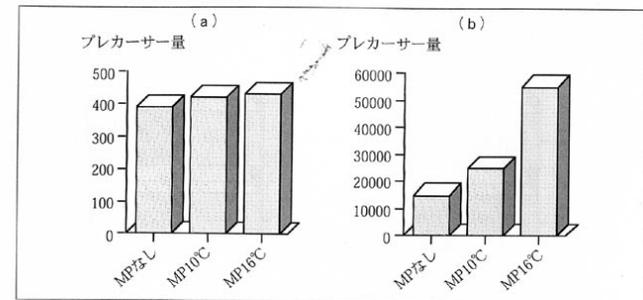
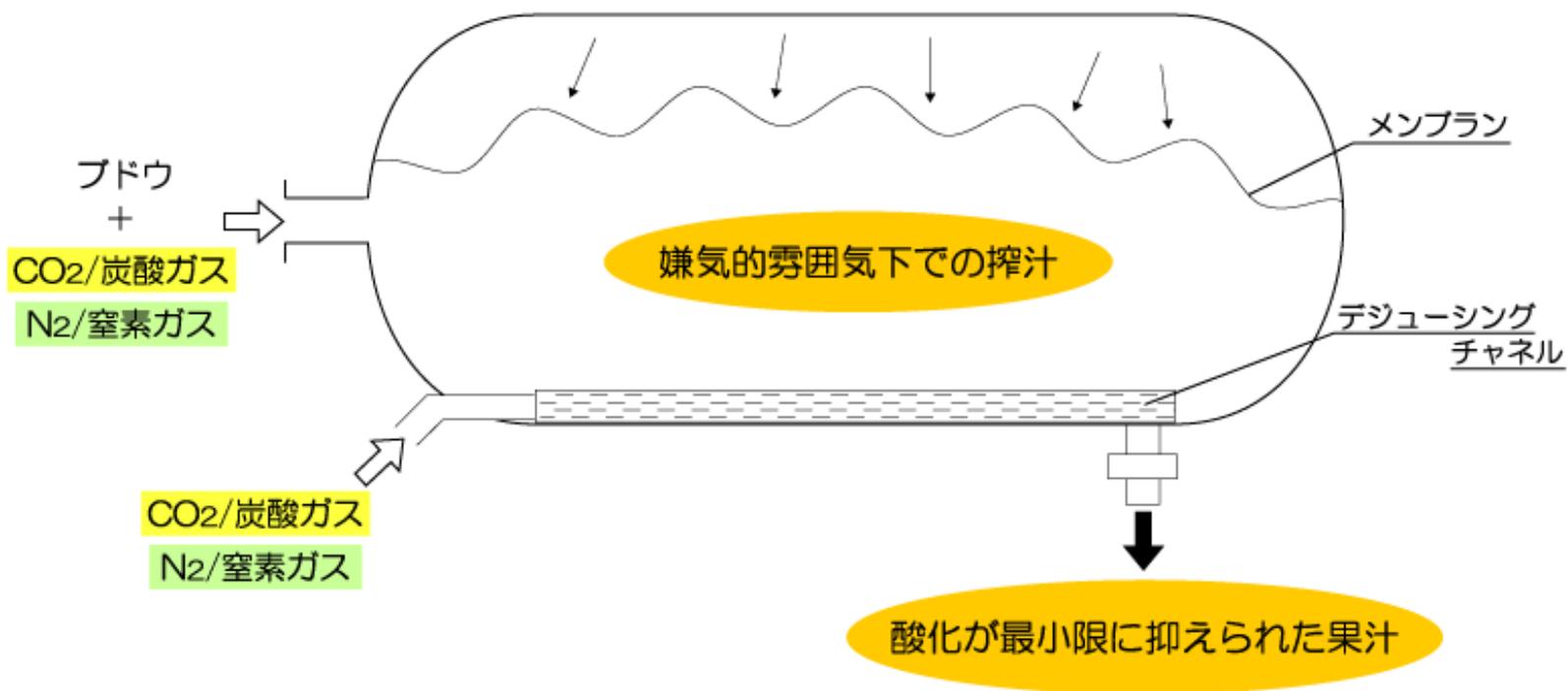


図39：マセラシオン・ペリキュレール (MP) のメルカプトペンタノン (a) とメルカプトヘキサノール (b) に対する効果。
メルカプトペンタノンのプレカーサーの果汁中の濃度 (a) はマセラシオン・ペリキュレールによる影響はあまり受けません。しかしメルカプトヘキサノールのプレカーサー (b) はマセラシオンをすることにより、その濃度は劇的に上昇します。同じ仲間のプレカーサーなのになぜ、このような違いが生じるのでしょうか。

不活性ガスによる酸化防止：「プレス(搾汁)」

DIEMME 『イナートガス』 メンブランプレスのイメージ

Kita Sangyo



不活性ガスによる酸化防止：「プレス(搾汁)」

イナートガス環境で搾汁が可能なメンブランプレス：

ディエメが2003年に世界で初めて発表。

続いてバスラン・ブーハーが2004年、ヴェロ、シプレムが2005年に追従。

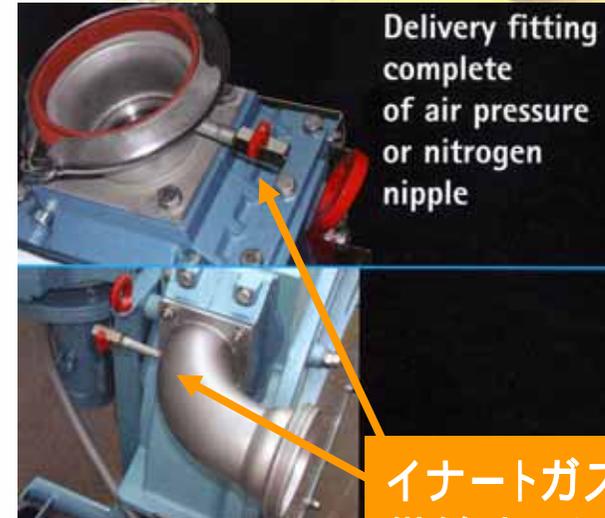
2005年からディエメが「ヴェルヴェットシリーズ」にモデルチェンジ。



BucherのSIMEI2005の展示から。通常(左)とガスイナート(右)の差はこれほど、とアピールするパネル。

不活性ガスによる酸化防止：「ポンプ」

イナートガス供給が可能なポンプ：
ラガツィーニのチューブポンプにはイナートガス用
インレットがついている。ブドウをやさしく搬送する
チューブポンプ本来の特性と合わせて、酸化防
止を図りながら理想的な送液が可能。



Delivery fitting
complete
of air pressure
or nitrogen
nipple

イナートガスを
供給するための
インレットバルブ



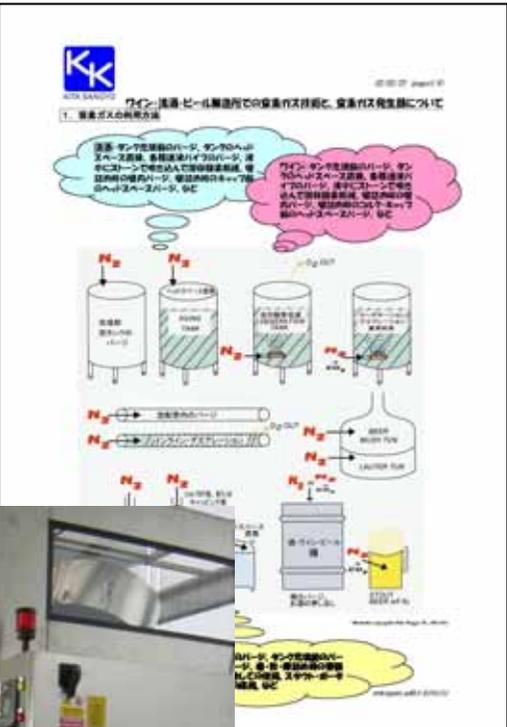
t.kita



by courtesy of Mr. D.S.

Inert Gas for Wine Making
060717 by t.kita

不活性ガスによる酸化防止：「貯酒タンク」「壇詰め」「コルク打栓」



タンクの上部を窒素ガス雰囲気。空気中から窒素を取り出す装置を使えば、ランニングコストは抑えられる。



当社で施行した充填ライン。(Gワイナリー)12/14/1/1、2000bph。フィルターボールは窒素雰囲気。壇内は充填前に窒素置換。コルクカーでは炭酸ガス吹き込み。なお、機械全体をクラス5のクリーンブースに。



ピエモンテの某ワイナリーにて。壇充填の前にLN2滴下装置をつけている。

