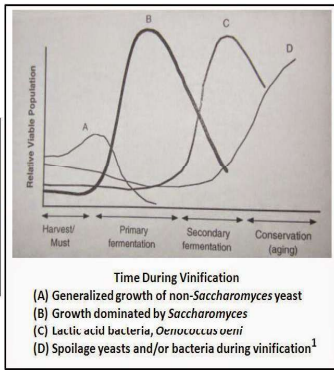
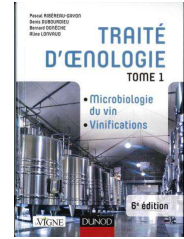


	市販酵母を接種しない製品の割合	市販酵母を使わない理由	工夫していること
農薬蔵	100%	複雑さ、コスト	蔵を清潔に
ヴィラデスト	10%	複雑さ	注意深く観察
丸藤葡萄酒	4%	複雑さ	健全化のみを使う、蔵を清潔に
メルシャン	0%	(リスクヘッジ、意図した発酵の実現)	(健全果のみを使う、蔵を清潔に)

Saccharomyces cerevisiae はブドウ果皮の表面にいるか？

- TRAITÉ D'ŒNOLOGIE TOME 1
- P.55～のまとめ



- 破碎直後のモロミには、*S.cerevisiae*はわずかにいるが、ブドウの果皮からはほとんど分離されない
- 畑のブドウを無菌的に採取し、つぶして置いておくと、時間はかかるが発酵するので、*S.cerevisiae*は果皮表面に非常に少ないながらも存在する
- 新設したワイナリーでは、培養酵母を接種しない発酵は、発酵開始までに非常に時間がかかる(蔵つき酵母がないため)

新鮮ブドウ(果汁)から分離される主な酵母と二酸化イオウ耐性およびアルコール発酵能

酵母群	構成比(%)	主要菌種	二酸化イオウ耐性	アルコール発酵能
KA	40-70	<i>Hanseniaspora uvarum</i>	-	↓
		<i>K. apiculata</i>	-	↓
		<i>H. spora occidentalis</i>	++	↓
S	2-10	<i>K. corticis</i>	++	+++
		<i>S. cerevisiae</i>	++	++
		<i>T. spora delbrueckii</i>	↓	++
T	10-15	<i>C. stellata</i>	-	+
		<i>P. membranaefaciens</i>	-	-
		<i>P. feritosa</i>	+	↓
F	10-15	<i>C. krusei</i>	+++	↓
		<i>M. pulcherrima</i>	++	↓
		<i>S. codea ludwigi</i>	+	↓
O	2-5	<i>Schiz. pombe</i>	+	+++
		<i>Zygosacch. bailii</i>	+++	++

H⁺ spora: Hanseniaspora, K: Kloeckera, S: Saccharomyces, T spora: Torulaspora, C: Candida, P: Pichia, M: Metschnikowia, S codea: Saccharomyces, Schiz: Schizosaccharomyces, Zygosacch: Zygosaccharomyces.

用語の定義

- **野生酵母** *Saccharomyces cerevisiae*に含まれるアルコール発酵性の酵母で、市販酵母でないもの
- **非セレヴィシエ酵母** *Kloeckera apiculata* (*Hanseniaspora uvarum*)等、発酵初期に増殖するアルコール耐性の低い酵母
- **キラー活性** 他の酵母を殺す能力。この活性をもつ酵母は、モロミの中で他の酵母を減らすので、支配的になる