

瓶内二次発酵法による スパークリングワイン製造技術の確立

[特徴]

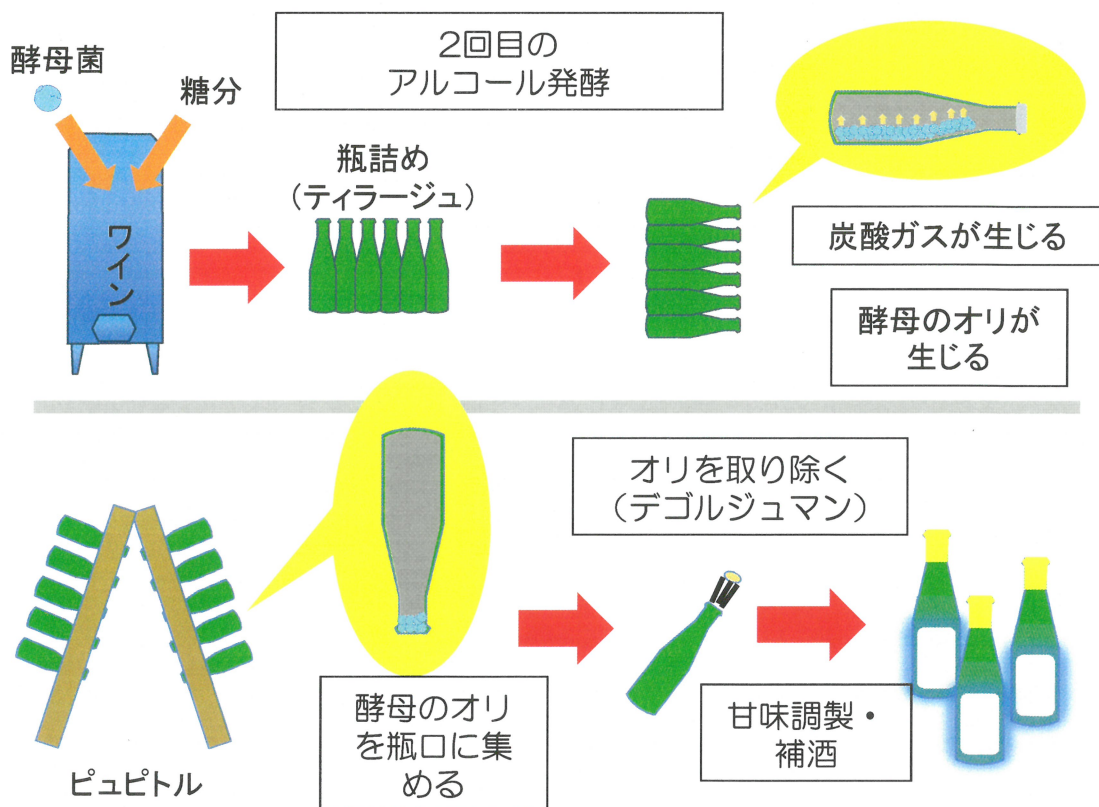
伝統的な瓶内二次発酵法による、高品質なスパークリングワイン製造方法を確立。

[活用が見込まれる分野]
県内ワイナリー

[成果] 製造方法の技術普及による製品製造に寄与

○スパークリングワインの人気の高まっている。従来から、「ガス封入法」による安価な製品が多く生産されている。

○本研究では、最も伝統的で本格的な瓶内二次発酵法について、白ワインを原酒とし、各工程の実証試験を行ってきた。



○製造方法の詳細を県内ワイナリーに技術普及を行い、安定した製品製造に寄与した。

お問い合わせ先

山梨県産業技術センター TEL 055-243-6111