

ワイン づくりへの 挑戦

File.16



写真でわかる！ワインのつくり方

今月は、試験醸造の様子とワインの製造を写真付きでお伝えします。



図左：
機械でブドウの果粒と軸を分離
させたあと、ベルトコンベアに
乗せて悪い果粒を取り除く（選
果作業）

図右：
ベルトコンベアの先にはブドウ
の果粒を潰す破碎機がある。

黒色系
ブドウ

除
梗・
破
碎

発
酵

圧
搾

熟
成

ろ
過

瓶
詰

赤
ワイン



中頓別町産ブドウ試験醸造の発酵4日目の様子。赤ワインの製造では皮と種を一緒に漬け込んで発酵させるのが一般的。こうすることで鮮やかな「赤」色がつく。



昔ながらのシンプルな圧搾機での搾り作業の様子。
※写真は白ワインの圧搾の様子。



熟成は、木樽またはステンレス製タンクで行う。

お問い合わせ 産業課 産業グループ (01634-8-7662)