



ワイン用活性乾燥酵母の使用方法

乾燥酵母の膨潤、活性化工程には特別な器具は必要ありません。約 30 分で作業は終了いたします。Mauri 社が推奨する乾燥酵母の添加量の一例をご紹介します。下記作業により発酵開始時の果汁中の活性酵母菌体数は 2×10^6 cell/ml 以上となります。この菌数となると、発酵後期にも健全な発酵に必要な生菌数を確保することができます。酵母の成長後期（発酵の 1/3 から 1/2 経過時）に、健全な発酵のために必要な $1.2-1.5 \times 10^8$ cell/ml となっていることが重要です。

- 作業手順 (一例)
- ① 500g の乾燥酵母を 2.5-5.0L の温水中 (35°C-40°C) にやさしく添加して下さい。清潔な容器、塩素や亜硫酸が含まれていないきれいな水をご使用下さい。
 - ② かき混ぜずに 15 分放置してください。(激しくかき混ぜると細胞膜を破壊してしまいます。)
 - ③ 15 分たったら、温度差で活性が低下しないように、仕込みに使用する果汁 / マストをゆっくり加え、仕込タンクとの温度差が 5°C 以内となるよう徐々に調整して下さい。【急激な温度差は、ヒートショックで生菌数が減ってしまいます】
 - ④ これら、①~③の作業は概ね 30 分以内に完了させてください。以降、栄養分がないため徐々に活性が低下します。
 - ⑤ この酵母液を 2,500L の果汁 / マストに加え攪拌します。発酵初期（ラグフェーズ）の間は 18°C 以上を推奨します。発酵 2-4 日後（対数増殖期に入ったら）温度を徐々に下げることができます。

添加量 通常、200-400ppm を推奨。赤ワインでは、果皮からの栄養素やポンプオーバーによる酸素供給のため、170ppm に減らせる場合があります。発酵が難しい果汁（清澄度の高い果汁等）の場合、300-400ppm を添加してください。

※ 発酵助成剤

健全な発酵には酵母資化性窒素 (YAN)、微量栄養素の供給、発酵阻害物質の除去等が必要な場合があります。硫黄系の異臭対策や発酵停滞、遅延対策等にリン酸水素二アンモニウム (DAP)、不活性酵母・細胞壁の発酵助成剤、不活性酵母に DAP やビタミン類を強化した発酵助成剤をご用意しております。

