

※ワインの健康効果

ワインは、ブドウに含まれている成分をほとんどワインの中に取り込んでいます。

そのため、ワインは多くのミネラル、ポリフェノール、ビタミンを含んでいて、これらの人体吸収率が高いため、抗酸化作用、動脈硬化の予防、殺菌作用などの多くの効果が期待されています。

(1) ワインの中のポリフェノール

- ① アントシアニン系
- ② カテキン系
- ③ クルクミン系。

特に、ブドウに含まれているポリフェノールの一種である「レスベラトロール」は、近年、特に制ガン効果があると言われ、ガン治療薬として研究開発が行われているようです。

(2) フレンチパラドックス

ワインをたくさん飲むフランス人は肉類をたくさん食べる割には健康。

(3) 程良い適量のワインの飲酒で健康を維持

※おいしいワインを造るための「基本の基本」としては

まず、製造技術や専門知識の前に次の事項を確立して順守することが大切です。

1. 「衛生管理」
2. 「温度管理」
3. 「原料の精選」

※ワイン醸造の方針の策定

◆ワイン醸造の方針を策定してみる。(該当する欄に○印、AL分は数値)					
果実の種類 ()、品種 ()、糖度 ()				R2.6.18	
仕込みの区分	ぶどう仕込みのワイン			ぶどう以外の仕込み	甘味果実酒
	単一品種100%	ブレンド15%未満	ブレンド15%以上	(フルーツワイン)	(ワインではない)
果膠発酵					
果汁発酵					
補糖					
酸化防止剤					
自然酵母					
培養酵母					
MLF					
ろ過					
清澄助剤					
樽熟成					
樽以外の熟成					
長期熟成					
発泡性					
発泡性(瓶内2次)					
AL分(%)					