

平成 26 年 11 月 25 日

お客様各位

(株)八剣山さっぽろ地ワイン研究所
代表取締役 亀和田俊一
〒061-2275 札幌市砥山 194 番地 1
Tel/Fax 011-596-3981



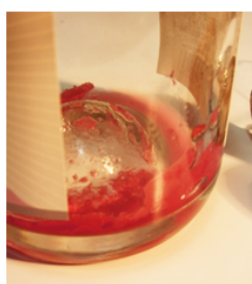
当社製造ワインに含まれる沈殿物について

当社 2014 年製造の「さっぽろ地ワイン・カノンズ、キャンベルロゼ・スパークリング」に発生する沈殿物についてご説明いたします。写真に見られるような沈殿物は、ワインの製造にともなって析出する「酒石酸カリウム」です。原料由来の天然成分が温度変化とともに結晶化し、ビンの底に沈殿したものです。酒石酸は、ワインに含まれる酸の主成分の 1 つで、カリウムはミネラル成分です。ミネラル分や酸に富んだ良い年のワインには、酒石が沈殿する可能性が高く、写真の事例を含め、むしろミネラル成分にとんだ良いワインの証であり「ワインのダイヤモンド」といわれることもあります。当社は、ワイン製造にあたって、本来の美味しさを皆様にお届けするために、あえて酒石酸の除去を行っておりません。もちろん人体には全く無害ですので安心してお召し上がりください。舌触りなどお気になる場合には、ビン底の部分はお残してください。廃棄しても環境等には全く問題ございません。

以上



開封前



飲用後

<ご参考>

酒石酸カリウムは「ロッシェル塩」とも呼ばれ、戦時中は潜水艦の探査に使われました。昨年の NHK の朝ドラマ『花子とアン』で、花子の実家がワインを作っていたために供出を迫られたのがこの「ロッシェル塩」でした。