

M・A・I・D・O (ま・い・ど) 大阪産デラウェア甘口 (2022)



原材料：デラウェア（大阪府柏原市産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）
 内容量：720ml、アルコール分：9%、酸度：4（g/L）、pH：3.25
 瓶詰め本数：227本
 製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

優しい口当たりの、ほのかな甘口ワイン。
 ライチの風味がほのかに漂い、フルーティーでハチミツのような薫りと風味を感じる。

【テクニカルデーター】

収穫：8月9日から13日
 果汁糖度：20.9度（フリーラン）、20.7度（プレスラン）
 酸度：4 g/L（フリーラン）、6.1 g/L（プレスラン）
 pH：3.21（フリーラン）、3.23（プレスラン）

2022年の大阪は比較的天候に恵まれ、梅雨時に長期間の降雨に見舞われることが少なかったが、収穫時期に高温であったことから酸の維持に注意を払わなければならない年となった。
 一部の果粒が晩腐病によって被害を受けたが、注意深く病果を取り除き収穫を行った。

収穫後、ぶどう全量を除梗破碎した後、1時間ほどスキンコンタクトして果汁をフリーランとプレスランに分け、フリーラン主体でブレンドしたものを発酵させた。
 （補糖・補酸は行っていない。）

酵母はVL1（LAFFORT社製）を使用。所定の比重で発酵を停止させ、冷却・静置を経て澱引きした後に瓶詰め（無濾過）。
 なお、再発酵を防ぐために加熱処理を行なっている。

M・A・I・D・O（ま・い・ど） 大阪産デラウェア辛口（2022）



原材料：デラウェア（大阪府柏原市産）、酸化防止剤（亜硫酸塩）
 内容量：720ml、アルコール分：12%、酸度：5（g/L）、pH：3.42
 瓶詰め本数：736本
 製造委託先：カタシモワインフード株式会社様

切れのある味とたおやかな薫りを合わせ持つ、辛口ワイン。
 夏ミカンやハッサクを思わせる薫りと味わい。一口目はさっぱりしているものの、後口は程良くグリップがあり、ほのかに甘い薫りも想起させる。

【テクニカルデータ】

収穫：8月9日から13日
 果汁糖度：20.9度（フリーラン）、20.7度（プレスラン）
 酸度：4 g/L（フリーラン）、6.1 g/L（プレスラン）
 pH：3.21（フリーラン）、3.23（プレスラン）

2022年の大阪は比較的天候に恵まれ、梅雨時に長期間の降雨に見舞われることが少なかったが、収穫時期に高温であったことから酸の維持に注意を払わなければならない年となった。
 一部の果粒が晩腐病によって被害を受けたが、注意深く病果を取り除き収穫を行った。

収穫後、ぶどう全量を除梗破碎した後、1時間ほどスキンコンタクトして果汁をフリーランとプレスランに分けた。ここまでは甘口と同様で、プレスランが主体で果汁をブレンドしたものを発酵させた。
 （補糖・補酸は行っていない。）

酵母はVL1（LAFFORT社製）を使用。糖分を喰い切るまで発酵させ、静置・冷却を経て澱引きした後、濾過を経て瓶詰め。（甘口で施した加熱処理は行っていない。）