



ワイン醸造業

ワイン分析

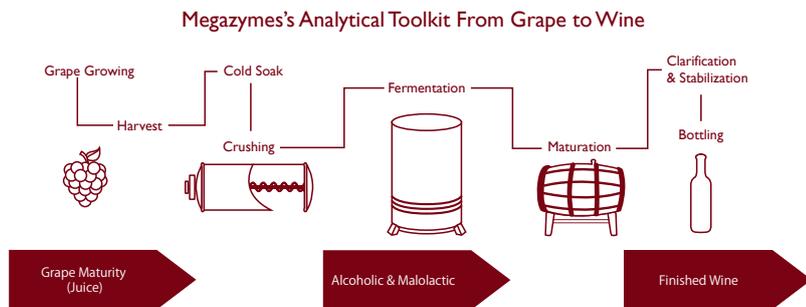
ワイン分析用診断テストキットは、ワイン醸造プロセス全体を通してお役に立つことができます。

アルコール発酵開始時に、酵母の最適な生育のためブドウ果汁の品質を測定します。遊離アンモニア、一次アミノ窒素およびL-アルギニンに由来する酵母利用可能な窒素源や一次代謝糖であるD-フルクトース、D-グルコースなどが対象です。

アルコール発酵中、アセトバクター種細菌による汚染を検出するために酢酸量をモニターします。また発癌物質エチルカルバメートの生成リスクをウレアーゼ処理により排除するかどうかを判断するために尿素量が測定されます。アセトアルデヒド、エタノール、グリセロールおよびコハク酸の濃度は全て、醸造工程を通じて上昇します。

マロラクティック発酵を行う場合、L-リンゴ酸量の低下およびL-乳酸量の上昇をモニターします。またクエン酸量の低下もモニターすることがあります。

発酵終了後のワインの品質、安定性および信頼性を判定するために、アセトアルデヒド、酢酸、L-アスコルビン酸、エタノール、エタノール/グリセロール比、D-フルクトース、グルコース、D-フルクトース/D-グルコース比、グリセロール、D-グルコン酸、D-グルコン酸/エタノール比、D-グルコン酸/グリセロール比、L-およびD-乳酸、L-およびD-リンゴ酸、D-ソルビトール、コハク酸および尿素などの分析がなされています。あなたのワイナリー内で何を分析すべきかを調査しメガザイムが提供する分析キットからお選びください。



分析対象	カタログ番号	分析対象の特性	メガザイム分析キットの特徴
アセトアルデヒド	K-ACHYD	微量では風味と複雑さを増すが、高濃度になるとワインの変敗となる	アセトアルデヒドデヒドロゲナーゼ (AcDH) を安定な溶液状態で提供。凍結乾燥品に比べ酵素の無駄をなくした
酢酸	K-ACET K-ACETAF K-ACETAK K-ACETRM K-ACETGK	微量では風味と複雑さを増すが、高濃度になるとワインの変敗となる。酵母からも少量生産されるが、酢酸菌等の変敗菌が汚染すると多量に産生する。揮発性酸を含む酸の大部分が酢酸である。	全キットにタンニンによる阻害抑制のため PVP を含有 K-ACET (マニュアル法; 効率的) 安定な ACS 懸濁液含有 K-ACETAF (自動分析機用) 安定な R1, R2 試薬が調整可能 K-ACETAK (自動) / K-ACETRM (マニュアル) 酢酸キナーゼ (AK) 法による優れた直線性、迅速な反応 K-ACETGK とホスホトランスアセチラーゼを用いた自動分析機用の新規迅速分析法。安定な試薬
アンモニア	K-AMIAR K-LARGE	酵母が利用可能な無機窒素源	タンニンの影響を受けない新規酵素 (終点反応で 3 分以内)。マニュアル並びに自動分析機に最適
L-アルギニン	K-LARGE	ブドウ果汁中の酵母が利用可能な窒素源の指標となるアミノ酸	シンプルで迅速な反応。アンモニア、尿素、L-アルギニンの連続分析が可能。 タンニンの阻害を受けない
L-アスコルビン酸	K-ASCO	ブドウ果汁中に存在。酸化防止剤としても使用可能	迅速な反応、安定な試薬
クエン酸	K-CITR	少量は自然に存在。酸味付与のために使用可能 (EU 規制値は 1 g/L)	マニュアル法並びに自動分析機に最適。クエン酸リアーゼを見直し-20°C で 6 ヶ月の保存が可能、安定な試薬

分析対象	カタログ番号	分析対象の特性	メガザイム分析キットの特徴
エタノール	K-ETOH	発酵期間中増加する。17.5% (v/v) を越える濃度は後添によるもの	迅速な反応、安定な試薬（アルコールデヒドロゲナーゼを安定な懸濁液として提供）
D-フルクトース /D-グルコース	K-FRUGL K-FRGLMQ K-FRGLQR	ブドウの品質指標。 ブドウ果汁中の2大発酵性糖	タンニンによる阻害抑制のため PVP を含有。 マニュアル並びに自動分析機に最適。安定な試薬
D-グルコン酸	K-GATE	ある種のワイン醸造のための品質指標	迅速な反応、安定な試薬
グリセロール	K-GCROL K-GCROLGK	完成したワインの品質指標、「口当たり」に重要	優れた安定性、迅速な反応。新規なタブレット法。
D-乳酸	K-DATE K-DLATE	主に汚染乳酸菌により生成	迅速な反応、安定な試薬。
L-乳酸	K-LATE K-DLATE	マロラクティック発酵によりL-リンゴ酸から生成	迅速な反応、安定な試薬。 マニュアル法並びに自動分析機に最適
D-リンゴ酸	K-DMAL	混入物などがあるワインに見られる	D-リンゴ酸デヒドロゲナーゼ (D-MDH) を凍結乾燥品より安定な懸濁液として提供、酵素の無駄がない
L-リンゴ酸	K-LMAL K-LMALAF K-LMALMQ K-LMALQR	ブドウ果汁の品質指標。マロラクティック発酵において酸味の柔らかいL-乳酸に変換される。	全キットにタンニンによる阻害抑制のため PVP 含有 1. K-LMALR/L (マニュアル法) 迅速な反応 2. K-LMALAF (自動分析機法) 迅速な反応、優れた直線性 3. K-LMALMQ (マニュアル法、比色法) 4. K-LMALQR (自動分析機法) すぐに分析できる液状品
I級アミノ態窒素 (NOPA)	K-PANOPA	I級アミノ態窒素は酵母が利用できる窒素源 (YAN) として最も重要	新規キット。迅速な反応、安定な試薬。 操作が簡単
D-ソルビトール	K-SORB	果物の使用で濃度が上昇	ディアフォラーゼを安定な懸濁液で提供。 凍結乾燥品に比べ酵素の無駄をなくした
コハク酸	K-SUCC	発酵中に生じるワイン酸	迅速な反応 (室温でも6分以内)、安定な試薬
シュークロース	K-SUFRG K-SUCGL	アルコール生産増強のために添加。特定条件においてのみ使用が承認	グルコースオキシダーゼ/パーオキシダーゼ法またはヘキソキナーゼ/G6P デヒドロゲナーゼ法を選択
亜硫酸	K-SULPH K-FSULPH K-TSULPH K-ETSULPH	亜硫酸は熟成中の微生物汚染防止の目的で使用される基本的な添加物。またワインの酸化、酵素的褐変防止のためにも使用される	そのまま利用できる化学反応を用いた液状品 (K-SULPH, K-FSULPH & K-TSULPH) または酵素反応を用いた製品 (K-ETSULPH) を選択。安定な試薬
酒石酸	K-TART	ブドウに存在し、最も一般的な有機酸の一つ。滴定可能な総酸度 (TA) の重要な指標	そのまま使用できる安定な液状試薬。マニュアル法、自動分析機並びにマイクロプレート法に適した簡単に迅速な反応
尿素	K-URAMR	酵母の窒素源 (YAN) として用いられ、発癌物質エチルカルバメートの前駆体でもある。リン酸二アンモニウム添加によりレベルが上昇	簡単かつ迅速な反応 (尿素とアンモニア双方の分析が室温で10分以内)。効率的 (1サンプルに1キュベットで完了) な連続分析