

醸造用ブドウの作柄を把握するための調査方法

【特徴】

山梨県の圃場規模で、1 圃場 50 房から 2 粒ずつ計 100 粒を採取する 100 粒法で分析すれば、醸造用ブドウの作柄データに必要な糖度、pH、総酸含量の基本分析に加え、比重糖度、リンゴ酸含量、資化性窒素含量を的確に把握できることを見出し、調査に導入した。

【活用が見込まれる分野】

ワイナリー、醸造ブドウ栽培

【成果】

農水省「革新的技術開発・緊急展開事業」における「気象・ICT を活用した熟期のブドウ成分変化」課題の調査方法に導入

【内容】

10 房 20 粒法



各房から 20 粒抜き取り、房ごとに搾汁する。

<採取方法>

200 粒法（100 粒法は半量）



1 房から 2 粒ずつ計 200 粒になるまで、房の上・中・下および陽光面・非陽光面を考慮し、ランダムに歩行しながら採取する。



圃場全体から収穫した発酵前果汁の分析値を真の値として、10 房 20 粒法と 200 粒法および 100 粒法との推定誤差を比較した。

醸造ブドウの作柄を示す分析項目

- ・ 基本分析：糖度（Brix）、pH、総酸含量
- ・ 詳細分析：比重糖度、リンゴ酸、資化性窒素

- 中規模圃場（約 20a）および大規模圃場（約 1ha）における作柄データの分析精度は **200 粒法と 100 粒法が的確**である。
- 200 粒法と 100 粒法の分析誤差は同程度である。
- 作柄データの収集は **100 粒法の採取**で的確に把握できる。