一般社団法人　葡萄酒技術研究会　エノログ部会
Union Japonaise des Œnologues
http://budou.jpn.org/budou/

2019. 9. 12.

ワイン醸造実務ニュース（ 0e -1 / 2019 ）
＜法令解釈通達等改正（果実酒、甘味果実酒に混和できる物品の追加）＞について

ワイン醸造実務ニュース 0e-3/2018 にて連絡した物品（下表）は本年（2019 年）1 月１８日に告示されています。また 9 月 6 日にアルゴンも追加されています。
詳細は国税庁等のホームページで確認してください。

混和できる物品（追加分）

物品	製造中（醪）1)		果実酒等（酒類）2)	
	物品	用途	物品	目的
パーライト	○	醗酵促進 事故防止	○	清澄
ばれいしょたんぱく質	○		○	清澄
酵母たんぱく質抽出物	○		○	清澄
アルギン酸カルシウム	○			
アルギン酸カリウム	○			
リゾチーム	○		○	再醗酵防止
微結晶セルロース	○			
アルゴン	○		○	酸化防止
オークチップ	○	着香　酸化防止	○	原料

1) 酒類の製造中に混和しても原料として取り扱わない物品
2) 長官指定告示物品　酒類保存のため酒類に混和することができる物品

注意事項
・表示　リゾチームを除いては加工助剤（表示なし）と考えられますが、使用した場合は必ず監督官庁に確認してください。リゾチームは表示が必要と考えられます。表示方法等についてはこちらも監督官庁に確認してください。
・オークチップ　原料として扱われますので原料受払簿を設けて記載してください。
・酵母たんぱく質抽出物　これには「マンノプロテイン」は含まれません。「マンノプロテイン」については、現在食品衛生法で食品添加物として認められていません。

その他
ワイン製造中（特に空樽の殺菌等）に世界的に使用されている殺菌剤「二炭酸ジメチル（DMDC）」に関して、食品添加物としての認可についてパブリックコメントで意見募集中です。
こちらもワイン醸造への使用が認可されると、極めて有用な添加物になると思われます。

以　　上

文責　（一社）葡萄酒技術研究会　専務理事　村上安生