



2026年 LAFFORT社製 シードル(サイダー)推奨醸造発酵資材リスト

更新情報：

近年の急激な為替の影響が大きく、誠に不本意ながら販売価格の改定を行う事と致しました。
何卒ご理解の程よろしく申し上げます。

- 新製品を追加いたしました。
酵母 OMEGA

本書以外にも様々な酵母やMLF乳酸菌、オーク材(オークチップ、ブロック)なども取り扱っております。

ワイン醸造用の醗酵資材カタログリストもぜひ一緒にご参照ください。

◆別紙 (ホームページ参照)

* YAN測定方法手順 (フォルモール法/制限有)

お問合せ先 03-6457-1503



酵母

りんごの糖分は一般的に「果糖>ぶどう糖」という比率で存在しています。

酵母は通常「果糖≒ぶどう糖」の状態です。ドライネスまで発酵を続けるため、

果糖の比率が高い場合は代謝しきれず糖が残ってしまうことがあります。

ドライネスにしたい場合は果糖代謝能力を高く有した酵母を選択することが推奨されます。

推奨酵母一覧

酵母	Alc.耐性 (%v/v)	窒素要求量	最適発酵 温度°C	発酵 速度	果糖 代謝	特徴
OMEGA*1	-	添加タイミン グで異なる	18<	-	-	乳酸の生産 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 種との 組み合わせ必須
ALPHA*1	10.0%	中	12 - 26	遅い	-	複雑さ・ボリューム <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 種との 組み合わせ必須
SPARK	17.0%	低	10 - 32	速い	+	発酵特性はニュートラル 発酵のリスタート 罎内・タンク内二次発酵
XORIGIN	15.5%	低	14 - 22	速い	-	多糖類生産(ボリューム感向上)
XAROM	15.0%	高	14 - 22	速い	-	非常に高い発酵アロマ
X16	16.0%	低	12 <	速い	-	高い発酵アロマ
VL1	14.5%	高	16 - 20	普通	-	クリーンでピュアな果実風味
KLIMA	16.0%	高	14 - 30	普通	-	品種特性・リンゴ酸生産
ST	15.0%	高	14 - 20	普通	-	高糖度耐性 冷凍濃縮したシードル果汁へ
BO213	18.0%	低	10 - 32	速い	+	発酵特性はニュートラル 発酵のリスタート
CEREVISIAE	13.5%	低	20 - 30	速い	-	発酵特性はニュートラル

*1 OMEGAとALPHAはNON-*saccharomyces* 酵母になります。

* アルコール耐性は窒素組成 温度などに影響されます



OMEGA 品番：1



NEW
*S.cerevisiae*種と組み合わせて使用する
NON *Saccharomyces*(ノンサッカロミセス)
*Lachancea thermotolerans*菌種

糖を代謝し、アルコールと乳酸を生産。
滴定酸度の上昇と、pH低下、アルコール度数の減少
といった効果をもたらす。

**乳酸生産量のコントロールが難しいため、
ワイン用のカタログの注意事項をご参照ください。**

ALPHA 品番：2



*S.cerevisiae*種と組み合わせて使用する
NON *Saccharomyces*(ノンサッカロミセス)
*Torulaspota delbrueckii*菌種

複雑さ、余韻、ボリュームを向上させる。
高品質なシードル生産を目指す場合に適している。

XORIGIN 品番：17



多糖類生産性が高く、
ボリューム感向上を目指すシードルに適している。
果糖代謝能は高くないため糖分が残る可能性がある。

ワイン同様りんごの品種特性を尊重。
酵母由来のアロマは限定的。
窒素要求が低く、発酵管理が容易。

SPARK 品番：21



果糖代謝能力の高い、
シードルの一次発酵、二次発酵に適した酵母

発酵後のシュール・リーに適したオリを形成する。
発酵温度帯が広く、温度管理が困難なバッチでも
しっかり発酵できる。
窒素要求が低く、発酵管理が容易。

X16 品番：10



発酵アロマの生産性(白桃)が高い酵母
(XAROMよりは穏やか)
果糖代謝能は高くないため糖分が残る可能性がある。

窒素要求が低いため発酵管理は容易。
低濁度、低温に耐性(12°C)のため、
冷涼地での発酵に特に有利。

XAROM 品番：20



発酵アロマの生産性(白桃)が非常に高い酵母
果糖代謝能は高くないため糖分が残る可能性がある。

窒素要求が高いため、
栄養源を通常酵母よりも多く供給する必要がある。
誘導期が長い菌株のため、本格的に発酵が始まるのは
酵母添加後48時間となることが多い。

KLIMA 品番：19



リンゴ酸生産する*Saccharomyces cerevisiae*酵母
リンゴ酸による酸度の補強とpHの低下が図れ、
アルコール度数が他酵母と比較して若干減少する。

発酵特性はニュートラルで他の特性は強くない。
窒素要求が高い為、栄養源を通常酵母よりも
多く供給する必要がある。

VL1 品番：12



ニュートラルでクリーンなシードルに適した酵母
果糖代謝能は高くないため糖分が残る可能性がある。

品種特徴を尊重しながら
自然な甘さを残したい場合に推奨される。
発酵後のシュール・リーに適したオリを形成する。

ST 品番：18



高糖度の果汁に耐性を持つ酵母
果糖代謝能は高くないため糖分が残る可能性がある。

凍結濃縮した果汁など、高糖度の果汁から甘口シードルを
生産することに適している酵母。
亜硫酸への感受性が高い為、発酵停止も
他の酵母と比較して容易。

IMPORTANT

亜硫酸の使用に関して

果汁 : 添加量は通常の酵母と同様
醗酵停止時：亜硫酸100ppm+冷却での停止を推奨します

BO213 品番：22



発酵のリスタートに特化した酵母
高い発酵力と果糖代謝能から、
甘さを残したスタイルには不向き。

発酵特性はニュートラルで他の特性は強くない。
他の酵母よりも廉価なためコストセーブに役立つ。

CEREVISIAE 品番：23



原料へほとんど影響を及ぼさない酵母
果糖代謝能は高くないため糖分が残る可能性がある。

発酵特性はニュートラル、
加えてBO213のような果糖代謝能を持っていないため、
BO213と比較して自然な甘さを残しやすい。
他の酵母よりも廉価なためコストセーブに役立つ。

栄養源

シードルはアルコール度数が10%未満となることが多い状況にあります。
通常、LAFFORT社の推奨YANは150Nppmですが、弊社の長野醸造所でのトライアルでは120Nppmまで減らしても発酵に問題が出たことがございません。(アルコール<8%)

そのため、果汁のYANの分析を行った後、以下計算式にて栄養源を選択、
添加して頂くことをお勧めいたします。

尚、果汁の状態によっては以下計算式でもエラーが発生する可能性があります。
参考値としてご活用ください。

YANの参考値

酵母の窒素要求が低い : 120Nppm
酵母の窒素要求が中程度 : 130Nppm
酵母の窒素要求が高い : 140Nppm

また、リンゴは原料由来の窒素源が少ない傾向にあります。
YAN数値が低い場合、窒素以外の成分も不足していることがありますので、
複合栄養源のようにバランス良く配合されている物を推奨いたします。

推奨栄養源一覧

分類	製品	YAN 酵母資化性窒素/ 100mg/L当たり	成分
酵母の活性と保護	SUPERSTART® BLANC	—	不活性酵母
	SUPERSTART® SPARK	—	不活性酵母
酵母栄養源	NUTRISTART®	15mg/L (有機・ミネラル)	DAP、 不活性酵母、 チアミン
	NUTRISTART® AROM	14mg/L (有機・ミネラル)	不活性酵母、 DAP
	NUTRISTART® Org	10mg/L (有機)	不活性酵母
解毒と保護	FRESHAROM	0	不活性酵母
	BI-ACTIV®	0	微結晶セルロース、 酵母細胞壁、 不活性酵母

酵母の活性と保護

SUPERSTART BLANC&ROSE 品番：202



酵母の復水中に使用する不活性酵母
乾燥酵母の細胞を速やかに修復することにより、
酵母の発酵特性をより高く得ることに繋がる。

天然の抗酸化物質であるグルタチオンを取り込んだ状態で不活性化、グルタチオンの効果によりアロマの持続効果を高める。

SUPERSTART SPARK 品番：204



酵母の復水中に使用する不活性酵母
乾燥酵母の細胞を速やかに修復することにより、
酵母の発酵特性をより高く得ることに繋がる。

酵母細胞壁を強化するステロールを豊富に含んだ状態で不活性化。
壇内二次発酵、タンク内二次発酵といった高アルコール/低糖度の厳しいコンディションからの発酵を助ける。

酵母栄養源・解毒と保護

NUTRISTART 品番：205, 206



有機窒素(不活性酵母由来)、リン酸アンモニウム、チアミンなどをブレンドした複合栄養源

オールラウンドな酵母活性剤であり、YANの数値が低い場合はこの栄養源をベースに使用することを推奨。

NUTRISTART(R) 100 ppm 当たり、
15ppm の酵母資化性窒素 (有機+ミネラル)
と0.1ppmのチアミンを提供

NUTRISTART AROM 品番：207



有機窒素(不活性酵母由来)、リン酸アンモニウムをバランスよくブレンドした栄養源

この不活性酵母はグルタチオンを含んだ状態で不活性化しているため、アロマの持続効果を高める。

NUTRISTART AROM 100 ppm 当たり、
14ppm の酵母資化性窒素 (有機+ミネラル) を提供

NUTRISTART ORG 品番208



有機窒素(不活性酵母由来)のみで構成された栄養源
窒素が著しく少ない場合、この栄養源と複合栄養源(NUTRISTART)とを組み合わせることを推奨。

NUTRISTART Org 100 ppm 当たり、
10ppm の酵母資化性窒素 (有機) を提供

FRESHAROM 品番：211



不活性酵母のみで構成された栄養源
天然の抗酸化物質であるグルタチオンを取り込んだ状態で不活性化、グルタチオンの効果によりアロマの持続効果を高める。

シードルのアロマをさらに持続させたい場合、「SUPERSTART BLANC」や「NUTRISTART AROM」と組み合わせることを推奨。

BI-ACTIV 品番：212



微結晶セルロース、酵母細胞壁、不活性酵母で構成された発酵助成剤
他の資材は酵母に栄養を供給して助けるものであるが、BI-ACTIVは酵母の発酵阻害物質を吸着することで発酵を助成する。

- 栄養源が足りているにもかかわらず発酵が進まない場合
 - 原料の状態が悪かった場合
- などに使用する事を推奨

酵素

酵素：

推奨する酵素はペクチナーゼとなります。

但し、発酵時に”キーヴィング”を行う場合はペクチナーゼの効果がキーヴィングのペクチンゲルの形成を阻害するためペクチナーゼを使用しない事を推奨します。

LAFAZYM PRESS 品番：303

果汁・シードルへ使用可

破碎後のマッシュに混和する粉末のペクチナーゼ



以下の効果に貢献します。

- アロマの向上
- 初期プレス果汁の増加
- プレスサイクルの短縮（必要な圧力の減少）
- 圧搾時間の短縮によりフェノール化合物の抽出、果汁酸化やpH変化も抑制

推奨添加量：

シードル：2-5g/100kg

LAFAZYM CL 品番：304

果汁・シードルへ使用可

果汁、シードルの清澄化に貢献する粉末ペクチナーゼ



清澄を助け、ろ過性を向上させます。

果汁へ使用しオリ引きすることで濁度低下を望めます。

活性は「pH:2.9-4.0」「温度:5-60°C」

推奨添加量：

シードル：20-100ppm

EXTRALYSE 品番：305

シードルへ使用可

酵母のオリ熟成を促進するβグルカナーゼとペクチナーゼのブレンド



シュール・リーを促進し、ボリュームやアロマの複雑さを改善。

清澄を助け、ろ過性を向上させます。

活性は「pH:2.9-4.0」「温度:5-60°C」

推奨添加量

アルコール醗酵後：100-200ppm

清澄剤

りんごは元のたんぱく質の量が少ないためペントナイトの必要性が低いことが一般的です。また、プラス荷電の清澄剤(ばれいしょたんぱく質やゼラチン)で清澄効果が得られる傾向がございます。しかしながら例外もございますので清澄剤添加前に清澄試験を実施して頂くことを推奨いたします。

VEGEFINE, VEGECOLL 品番：401, 402



ばれいしょたんぱく質の清澄剤

VEGEFINEの方が水和が容易で添加濃度の調整も行いやすくなっています。

効果：

果汁の場合：酸化した、或いは酸化可能なフェノール化合物の除去に貢献します。

シードルの場合：強い清澄能力、速やかな沈降、収斂性の除去に貢献します。

推奨添加量(VEGEFINE)：

果汁：50-500ppm

シードル：20-150ppm

推奨添加量(VEGECOLL)：

果汁：30-300ppm

シードル：10-100ppm

POLYMUST ROSE 品番：405



ばれいしょたんぱく質とPVPPのブレンド清澄剤

効果：

酸化褐変を修正し、ロゼ色のシードルを色の安定に貢献します。

フェノール化合物の除去により収斂味の除去に貢献します。

推奨添加量：

果汁：300-800ppm

シードル：50-200ppm

GECOLL(粉末)、GECOLL SUPRA 品番：406、407



非常に純粋な原材料(豚)から生産した液体ゼラチン

推奨添加量(GECOLL粉末)： 推奨添加量(GECOLL SUPRA液体)：

シードル：10-40ppm

シードル：50-200ppm

GECOLL SUPRAには二酸化硫黄が微量に含まれております(0.33%)

二酸化硫黄の使用基準に準拠してご使用ください

使用基準：果実酒0.35g/kg未満(二酸化硫黄の残存量として)

ろ紙

L3 品番：501

粗ろ過用(2-3 μ m)

アルコール発酵後、多くの固形分が残っていた場合に有効です。

酵母の除去には十分な大きさではなく、濁りが残り光沢も出ないことがほとんどです。

L12 品番：502

粗ろ過用(1.0 μ m)

酵母のほとんどをろ過できます。

L40 品番：503

除菌ろ過用(0.45 μ m)

無菌壺詰めのためのろ紙。

シードルに光沢もできます。