

添加剤 SO₂ について

ワインボトルの裏ラベルに添加物として亜硫酸塩、二酸化硫黄（SO₂）またはその添加物コードである 220 などの記載がよくみられます。なんとなく体に悪そうなひびきですが、実はその反対にワインを有害なバクテリアや酸素から守ってくれるのです。古くはローマ時代から酸化防止剤として用いられており、世界中の大半のワイナリーがこれを使用しています。SO₂ は醸造過程で酵母によっても作りだされ、さらには人体でも生成されている物質なのです。つまりパンが酵母によって発酵するときにも SO₂ は発生するのです。しかしパンに硫黄の香りがあったり人体に悪いという話はききません。パンに SO₂ が含まれていても、それは時間とともに自然に消失するためまったく気にならないからです。ワインに含まれる SO₂ もそれと同じです。瓶詰めされたワインはほとんどの場合半年以内には SO₂ は消失してしまいます。それ以内に飲む場合でも開栓してからちょっと時間をおくか、グラスに注いだワインを少し回して空気に触れさせることで消えてしまいます。

SO₂ の入ったワインを飲むと頭痛がするという人がいますが、化学的な調査では硫黄アレルギーの人は一万人に一人以下で、多くの方がアルコールやヒスタミンなどによって引き起こされる頭痛や不快感を SO₂ の仕業と誤解しているようです。また日本の食品衛生法ではワイン中の最大 SO₂ 量を 0.035% と規定しており、これは体重 50kg の人が毎日ワインを 150 年間の間、一本飲み続けても影響がないという数字です。