

(차) 총 안토시아닌 함량 분석

안토시아닌 색소는 근래 노화억제, 망막장애의 치료 및 시력 개선 효과, 항산화 작용 등 다양한 생리 활성을 갖는 것으로 보고됨에 따라 인체에 무해한 천연 색소 및 기능성 소재로써 각광 받고 있다. 영동에서 생산된 레드와 로제 와인의 안토시아닌 함량을 분석한 결과는 그림 8과 같다.

영동에서 생산되는 레드와 로제 와인의 총 안토시아닌 함량의 평균은 200.28mg/L이며 그 범위는 4.48~589.92mg/L로 일반적인 영한 레드와인에는 200~500mg/L가 함유되는 것으로 알려져 있는데 로제 와인의 안토시아닌 함량이 낮은 경향을 나타내는 것은 색소의 함량이 적은 것이기 때문이고 품종과 숙성 기간에 따라서 그 함량은 큰 차이를 보인다고 한다. 영동에서 생산된 와인의 경우도 제조과정 및 숙성에서 차이가 발생한 것으로 생각된다.

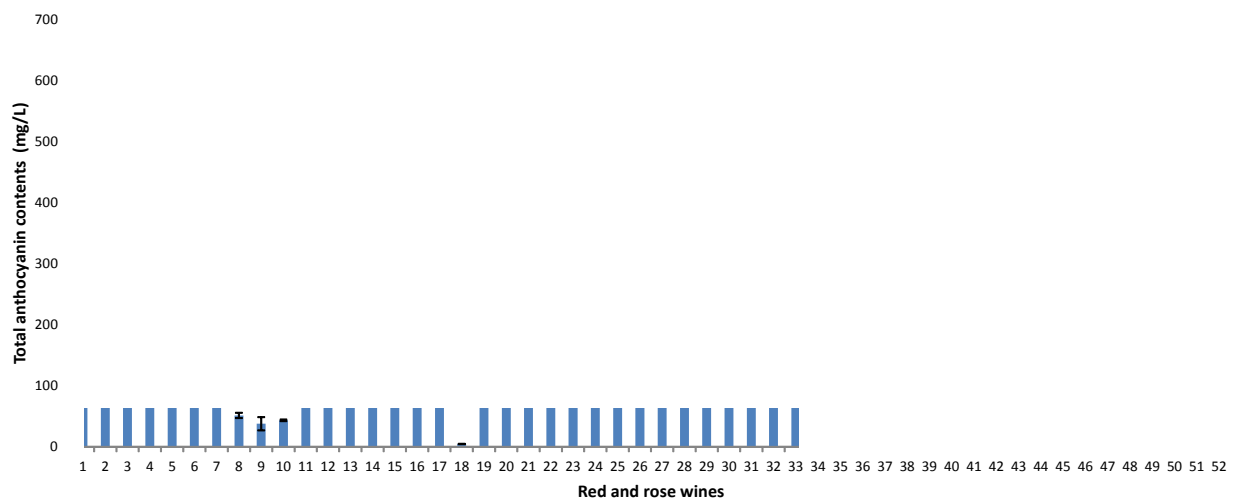


그림 8. 영동에서 생산되는 와인의 총 안토시아닌 함량

(카) 향기 성분 분석

와인에는 600여 종의 휘발성 향기성분이 함유되어 있다고 알려져 있고 이 성분은 전체 농도의 0.8~1.2g/L라고 한다. 와인의 휘발성 향기 성분은 포도와 발효 중 생성된 발효 부산물 성분으로 구성되어 있으며 대부분 포도에서 유래한 성분이고 일부 포도 품종은 향기성분이 강한 것으로 알려져 있다. 영동에서 생산되는 레드와 로제와인의 향기성분은 GC-MS를 이용해 분석하였다. 그 결과는 표 6과 같으며 내부 표준물질은 4-methyl-2-pentanol을 이용하였다. 향기성분을 분석한 결과 alcohol류는 11종이 검출되었고 propanol 계열이 많이 검출되고 그 다음으로 butanol, pentanol 순이었다. ester류 중에서 강한 과일향의 ethyl acetate와 그 외에 ethyl hexanoate, ethyl octanoate등의 다양한 ester류가 분포하고 있다.