

와인의 경우 젖산 함량이 가장 높게 나타났다. 머루와인의 총폴리페놀 함량은 158.53~172.24 mg%로 분포폭이 좁았으며, 총안토시아닌 함량은 356.69~601.33 mg/mL로 다른 원료에 비해 높은 값을 나타내었다. 전자공여능은 57.23~72.01%에 속하였다. 관능검사 결과 머루와인 8종 중 5종이 우수한 것으로 평가되었으며 1종만이 시음가능 와인으로 평가되어 다른 종류의 와인 에 비해 품질이 균일한 것으로 생각된다.

표 25. 국산 머루 및 기타 과일을 이용한 시판 와인의 생리활성 및 관능검사 결과

시료			총폴리페놀 함량(mg%)	총안토시아닌 함량(mg/L)	전자공여능 (%)	관능검사 결과
일련	와인 번호	와이너 리번호				
M1	31	11	164.13±2.93	548.73±8.28	72.01±0.64	2.407±0.844
M2	32	11	169.62±1.71	541.27±19.73	68.49±0.07	2.778±1.251
M3	79	27	158.53±2.34	356.69±23.14	69.02±0.16	3.222±0.751
M4	80	27	170.64±2.69	502.36±0.54	57.23±0.87	2.815±0.962
M5	81	27	162.00±2.18	599.49±40.69	67.35±0.41	2.815±0.921
M6	82	27	168.66±2.37	601.33±5.52	69.82±0.83	4.148±0.718
M7	83	27	161.73±4.37	475.47±27.26	73.98±0.32	3.074±0.675
M8	84	27	172.24±5.28	495.62±31.96	63.74±0.16	2.889±0.934
B9	19	5	111.78±1.71	57.67±9.55	82.46±0.32	3.259±0.712
B10	20	5	105.40±1.22	39.24±7.70	82.56±0.16	3.111±1.219
B11	48	16	104.46±1.15	81.60±9.51	84.52±0.58	4.000±1.038
B12	57	19	122.06±2.53	217.20±2.77	85.01±0.22	3.333±0.832
O13	11	3	153.15±1.40	178.29±6.68	81.37±0.87	4.185±0.834
P14	13	3	43.60±0.91	0	49.19±0.18	3.000±1.330
P17	78	26	42.95±1.23	0	76.16±0.31	3.296±0.912
A18	85	27	29.42±1.67	0	34.34±1.10	2.880±0.927

나. 와인 품질과 발효공정과의 상관관계조사

와인제조공정과 품질과의 상관관계를 조사하여 와인품질향상의 기초자료로 사용하기 위해 선도 와이너리를 선정하여 와인제조공정을 구두 및 설문으로 조사한 결과와 분석에 의한 와인 품질과의 상관관계를 조사하였다. 4개소 와이너리는 A, B, C, D로 표기하였으며 각각의 와이너리 제조 공정 비교는 그림 1~4와 같다.

(1) 와인제조공정과 품질과의 관계

와인종류별 와인품질이 우수한 선도 농가와이너리 4개소를 선정하여 2015년 와인발효부터 와인 제조공정을 모니터링 하였다.