

그림 1. 전처리 방법을 달리한 옥랑 와인의 발효 중 pH 변화

A: 옥랑(대조구), B: 옥랑 저온침용(10℃, 48시간), C: 옥랑 가열처리(65℃, 30분),  
D: 옥랑 발효 종료 후 압착, E: 캠벨얼리

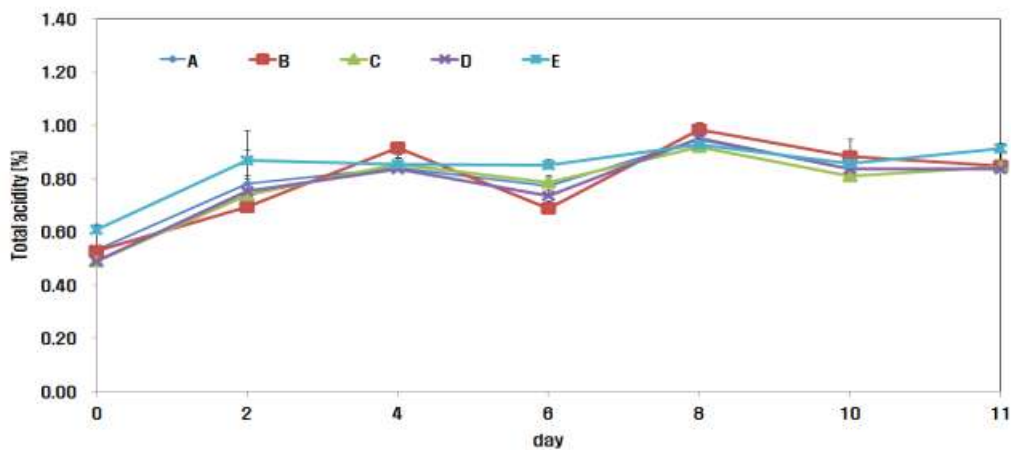


그림 2. 전처리 방법을 달리한 옥랑 와인의 발효 중 총산 변화

A: 옥랑(대조구), B: 옥랑 저온침용(10℃, 48시간), C: 옥랑 가열처리(65℃, 30분),  
D: 옥랑 발효종류 후 압착, E: 캠벨얼리

## (2) 옥랑와인의 알코올 함량 변화

옥랑의 전처리 방법 및 압착시기에 따른 와인의 알코올 함량은 그림 3과 같다. 10℃에서 48시간 저온 침용처리한 와인의 초기 발효속도가 다른 처리구에 비해 늦은 것으로 나타났다으며, 발효 6일이 경과하자 8.2~10.8%로 저온침용 처리구가 가장 알코올 농도가 낮고 캠벨얼리 와인이 가장 높은 값을 보였다. 그러나 2차 발효까지 종료된 시점에서는 11.6~12.6%로 알코올 농도가 1%이내의 차이를 나타내었다. 그러므로 와인전처리 방법이나 압착시기 등이 알코올 농도에는 큰 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다.