



그림 5. 전처리 방법을 달리한 옥랑와인의 발효 중 항산화성 변화
 A: 옥랑(대조구), B: 옥랑 저온침용(10℃, 48시간), C: 옥랑 가열처리(65℃, 30분),
 D: 옥랑 발효 종료후 압착, E: 캠벨얼리

(6) 옥랑 와인의 관능검사 결과

전처리 방법 및 압착 시기에 따른 옥랑 와인의 관능검사 결과는 표 3과 같다.

색은 1차 발효 종료 후 압착한 옥랑와인과 캠벨얼리 와인의 선호도가 가장 좋은 것으로 나타났으며, 향은 가열처리한 옥랑와인을 제외하고는 처리간 유의차가 없는 것으로 나타났다. 맛은 기존 방식으로 처리한 옥랑와인과 캠벨얼리 와인에 대한 선호도가 가장 높게 나타났으며, 전반적인 기호도 또한 옥랑와인과 캠벨얼리 와인이 가장 높게 나타났다. 옥랑와인은 약한 캠벨얼리 향이 있으며, 색상은 약간 진한 핑크빛의 로제 와인으로 여성들이 선호하는 색인 것으로 나타났다. 일반적인 레드와인이 아닌 로제와인이나 로제와인 스파클링으로 개발한다면 상품화 가능성이 있을 것으로 판단된다. 내년도에는 로제와인을 타겟 목표로 하되 와인의 색상을 다양화할 수 있는 방법을 모색할 예정이다.

표 3. 전처리 방법을 달리한 옥랑와인 관능검사 결과

시료	색	향	맛	전반적기호도
옥랑(기존방식)	3.98ab	3.67a	3.64a	3.78a
옥랑(저온침용법)	3.56b	3.42ab	3.11bc	3.25b
옥랑(가열처리)	2.81c	3.11b	2.72c	2.81c
옥랑(발효종료 후 압착)	4.11a	3.75a	3.36ab	3.56ab
캠벨(기존방식)	4.14a	3.81a	3.69a	3.81a

나. 옥랑 로제 와인과 캠벨얼리 로제 와인 품질 비교

2014년 연구결과 신품종인 옥랑의 경우, 레드와인에 비해 로제와인으로서의 적합도가 높은 것으로 나타났으며, 이러한 연구결과를 바탕으로 객관적인 옥랑 로제와인의 상품화 가능성을 타진하기 위하여 캠벨얼리로 만든 로제와인과 비교하였다. 분석내용으로는 일반적인 품질특성인 에탄올 함량과 pH, 총산과 휘발산 등을 분석하였으며, 와인의 색 품질을 평가할수 있는 Hue값