



그림 1. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 비율별 와인의 당도(°Brix) 변화

A: 캠벨얼리 100%, B: 캠벨얼리 80% + 아로니아 20%, C: 캠벨얼리 60% + 아로니아 40%,

D: 아로니아 100%, E: 아로니아 100%(줄기제거), F: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%, G: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%(분쇄하지 않은 아로니아)

(3) 아로니아 와인의 발효 기간 중 pH 및 총산 변화

혼합 비율별 캠벨얼리와 아로니아 와인의 pH와 총산의 분석 결과는 그림 2와 같다. 캠벨얼리의 pH는 3.53이었고 발효가 진행되면서 전반적으로 감소하여 3.20까지 감소하였다. 아로니아의 경우 초기 pH는 3.42였으며 발효가 진행됨에 따라 증가하여 3.68로 분석되었으며 줄기를 제거한 처리구는 3.71로 나타났다. 총산의 경우 원료인 캠벨얼리는 0.51이었으며 발효가 진행됨에 따라 초기에는 증가하다가 감소하는 경향을 보여 0.57까지 감소하였다. 아로니아의 경우 원료의 총산도는 0.97%이었고 발효기간이 지날수록 총산 함량이 증가하다가 감소하여 0.76%로 나타났다. 줄기의 첨가 여부에 따른 유의적 차이는 없었다. 또한 아로니아의 첨가 비율이 높아질수록 총산 함량이 증가하는 것으로 나타났고 아로니아를 분쇄하지 않고 캠벨얼리와 50%씩 혼합한 시료의 경우 발효가 캠벨얼리 100% 시료와 비슷한 양상을 나타내었다.