



그림 1. A 와이너리의 제조 공정 및 공정상의 특징_레드 드라이 와인

(나) B 와이너리_ 레드 스위트 와인 및 로제와인

B 와이너리의 레드 스위트 와인 및 로제 와인 제조공정은 그림 2와 같다.

캠벨얼리 포도를 수확 후 상온에서도 적정발효온도가 될 때까지 저온저장고에서 숙성한 후 와인을 제조하였으며 포도를 제경·파쇄시 1차 아황산을 50-90 ppm 처리하였으며 24시간후 효모를 첨가하였다. 로제는 3일 후 주스만 분리하여 효모 처리하였다. 1차발효는 상온에서 실시하였으며 발효가 끝난 후 레드와인의 색을 진하게 하고 탄닌 농도를 높게 하기 위해 상등액은 로제와인으로 사용하고 남은 액을 레드와인으로 만들었으며 이때 2차로 아황산염을 20-30 ppm처리하였으며 노지에서 숙성시켰다. 발효시기가 겨울이기 때문에 저온일 때 자연스럽게 주석산 제거가 가능하였으며 랙킹은 3-4회 실시하였다. 여과는 규조토 여과기와 하우스징여과를 하였으며 병입전 3차 아황산을 처리하였다. 스위트 와인은 아황산, 솔빈산, 저온살균을 병행처리하였다. 저온살균온도는 70°C에서 하였으며 1.5에서 2시간 정도 걸렸다. 병입 후 즉시 판매하였다.

이러한 방법에 의해 만들어진 레드와인스위트와 로제와인의 특징은 Table 1~6과 같다. 알코올 함량은 11%정도였으며 당도도 12.1과 12.8°Brix로 유사한 값을 보였으며 총아황산함량은 10~23 mg/L로 매우 낮았다. Hue값으로 볼 때 산화는 일어나지 않았으며 적색도값이 높게 나타났으며 유리당 함량은 레드 스위트 와인이 2.20%, 로제와인이 7.44%를 나타내었다. 유기산 함량은 레드 스위트 와인은 malolactic 발효가 일어났으며, 로제와인은 malolactic 발효가 진행되지 않았다. 총안토시아닌 함량은 A와이너리의 레드 드라이보다 낮은 값을 보였으나 평균값보다는 높은 값을 보였다. 관능검사 결과 로제와 레드 스위트와인 모두 “우수”로 평가되었다. 이와 같은 결과는 품질관리와 소비자의 기호도를 반영하여 와인종류별 컨셉을 달리하였기 때문으로 생각된다. 레드 스위트와인은 일반적인 캠벨얼리보다 진한 색상과 탄닌감에 당 함량을 낮아 조