

품질이 떨어진다고 보고된 바 있다.(Park 등, 2002). 국제적인 품종은 아니지만 소비자의 기호에 맞는 와인을 개발하기 위해 소수 품종을 이용한 와인 연구에서 기존의 프로토콜을 사용하여 와인을 제조한 결과 3.02~4.16의 범위를 나타내었다고 보고(Garcia-Mnoz 등, 2014)도 있다.

주석산 계수로 환산한 총산 함량은 레드와 로제 와인에서 0.41 ~ 0.84%의 값으로 평균 0.60%의 총산 함량을 나타내었다. 총산 함량은 제조하고자 하는 와인의 타입에 따라 다르게 나타난다. 하지만 일반적으로 0.8%이상이 되면 조화로운 맛을 내지 못한다고 알려져 있다.

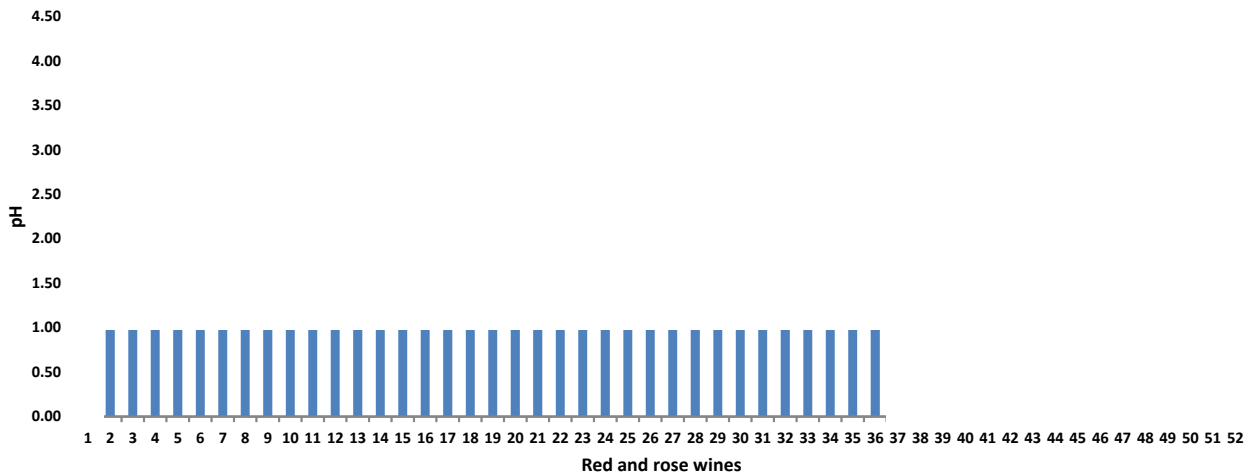


그림 1. 영동에서 생산되는 와인의 pH

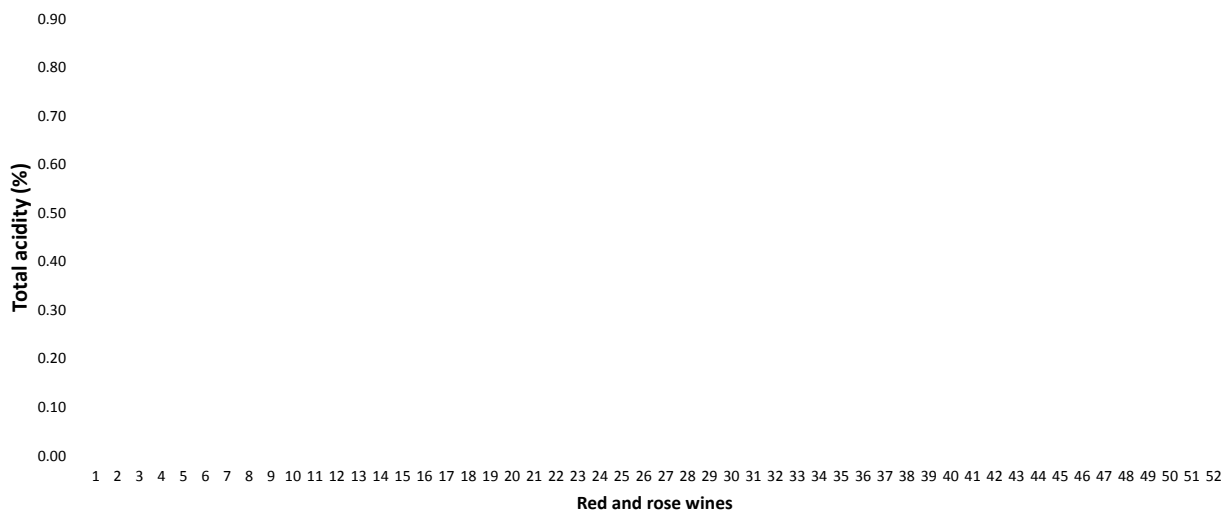


그림 2. 영동에서 생산되는 와인의 총산

(나) 주정도, 당도(가용성 고형물)

영동에서 생산된 레드와 로제 와인 52 종류의 주정도를 분석한 결과 그림 3과 같다. 레드 및 로제 와인의 주정도는 8.7~15.8%의 범위에 분포하고 있으며, 49번 시료인 캠벨얼리 스위트 와인이 15.8%로 가장 높은 알코올 함량을 나타내었다. 주정도의 평균은 12.6%이며 대부분 와인의 알코올 농도는 12%를 목표로 제조되었으나 21, 47, 48번 시료의 경우 알코올 농도가 다른