

그림 1. 처리별 로제와인의 에탄올 함량

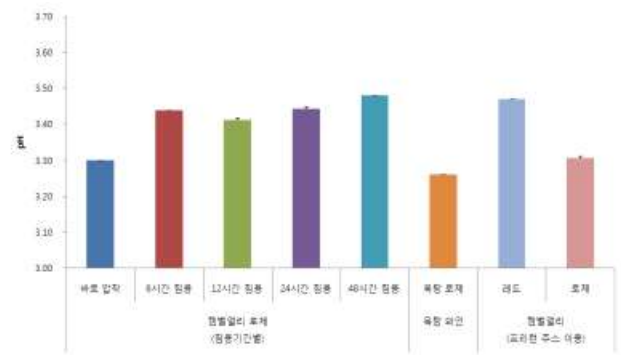


그림 2. 처리별 로제와인의 pH

(3) 처리별 로제와인의 총산과 휘발산

처리별 로제와인의 총산함량은 0.48~0.66% 범위에 속하였으며 12시간 침용 후 만든 캠벨얼리 로제가 0.48%로 가장 낮은 값을 나타내었으며, 옥랑로제 와인이 0.66%로 가장 높은 값을 나타내었다. 이는 발효 전 원료의 총산 함량에 비해 약간 증가한 것으로 옥랑의 경우, 초기 총산함량은 0.45%였으며, 발효가 끝난 후에는 0.66%로 증가하였다. 이는 초기 원료의 총산함량에 따른 차이와 원료 전처리 방법에 의한 것으로 생각된다. 휘발산 함량은 0.02~0.04% 범위에 속하였으며, 이와 같은 결과로 미루어 초기에 초산발효는 일어나지 않은 것으로 판단된다.

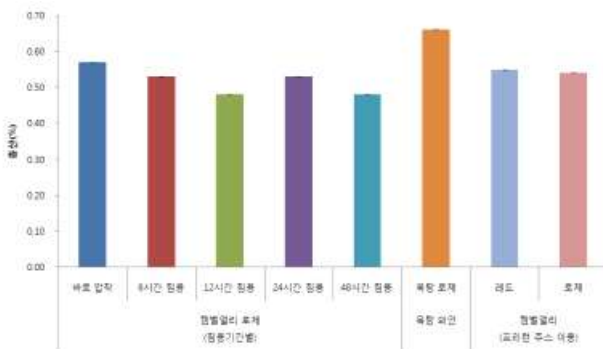


그림 3. 처리별 로제와인의 총산

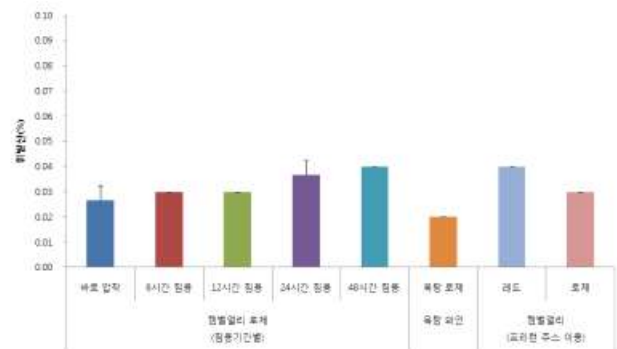


그림 4. 처리별 로제와인의 휘발산

(4) 처리별 로제와인의 Hue 값 및 intensity

Hue 값은 420nm/520nm의 흡광도 비로 와인(포도주)의 품질을 평가 할 수 있는 중요한 항목 중의 하나로 양조 과정중의 색도변화는 발효과정, 숙성정도를 예측할 수 있는 지표가 되기도 한다. 처리별 로제와인의 hue 값은 0.522에서 1.301의 범위에 속하였다. 옥랑 로제가 0.518로 가장 낮은 값을 보였으며, 48시간 침용하여 만든 캠벨얼리 로제가 가장 높은 값을 나타내었다. 바로 압착, 6시간 압착한 로제와인과 레드와인의 경우 0.713~0.738로 유사한 값을 보였다. 이는 초기 메타중아황산칼륨량을 동일량 처리하였으나 와인제조공정이 옥랑의 경우 기존 레드와인 제조공정과 같은 방법을 사용한 반면, 로제와인의 경우 화이트와인과 유사한 공정을 사용함에 따라 캠벨얼리로 만든 로제와인의 산화가 빨리 진행되었기 때문으로 생각된다. 색의 강도를 나