

표 2. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 별 pH와 총산 변화

구 분	Day	pH	총산(%)
캠벨 100%	0	3.57 ± 0.03	0.83 ± 0.02
	2	3.23 ± 0.01	0.59 ± 0.03
	4	3.26 ± 0.01	0.90 ± 0.02
	6	3.27 ± 0.01	0.89 ± 0.00
	8	3.15 ± 0.01	0.92 ± 0.01
	12	3.26 ± 0.01	0.88 ± 0.01
캠벨 90% + 아로니아 10%	0	3.58 ± 0.03	0.78 ± 0.00
	2	3.38 ± 0.01	0.46 ± 0.01
	4	3.43 ± 0.00	0.88 ± 0.01
	6	3.46 ± 0.02	0.89 ± 0.02
	8	3.35 ± 0.02	0.88 ± 0.01
	12	3.38 ± 0.01	0.87 ± 0.02
캠벨 80% + 아로니아 20%	0	3.64 ± 0.02	0.78 ± 0.02
	2	3.29 ± 0.01	0.46 ± 0.06
	4	3.35 ± 0.01	0.90 ± 0.01
	6	3.38 ± 0.00	0.81 ± 0.03
	8	3.29 ± 0.01	0.86 ± 0.03
	12	3.33 ± 0.01	0.84 ± 0.02
캠벨 70% + 아로니아 30%	0	3.74 ± 0.03	0.71 ± 0.02
	2	3.38 ± 0.01	0.79 ± 0.02
	4	3.43 ± 0.01	0.89 ± 0.05
	6	3.48 ± 0.01	0.83 ± 0.01
	8	3.41 ± 0.01	0.85 ± 0.01
	12	3.45 ± 0.00	0.86 ± 0.01
아로니아 100%	0	3.58 ± 0.01	0.83 ± 0.02
	2	3.58 ± 0.02	0.76 ± 0.02
	4	3.59 ± 0.01	0.84 ± 0.01
	6	3.70 ± 0.02	0.87 ± 0.04
	8	3.74 ± 0.03	0.85 ± 0.01
	12	3.70 ± 0.01	0.83 ± 0.02

(4) 아로니아 와인의 주정 분석

발효가 진행되는 동안 2 일 간격으로 시료를 채취하여 알코올 농도를 측정하였다. 측정된 결과는 그림 2와 같았다. 알코올 발효는 2~6 일 사이에 가장 활발히 일어나 급격히 증가하였으며 이는 아로니아 100 % 와인도 동일하였다. 아로니아 100 % 와인을 제외한 나머지 와인들은 알코올 농도가 11.6 - 12.6 %로 원래 목표했던 알코올 농도 12 % 전후로 발효가 끝났으며 아로니아 100 % 와인은 6 일 이후 발효의 진행 속도가 둔화되어 최종 알코올 농도가 6.8%로 나타났다. 캠벨과 아로니아 혼합 와인은 아로니아 첨가량에 관계없이 알코올 발효가 잘 일어나는 것을 알 수 있었다.