

표 23. 국산 머루 및 기타 과일을 이용한 시판 와인의 유리당 함량

시료			Fructose (%)	Glucose (%)	Sucrose (%)	Total sugar (%)
일련	와인 번호	와이너 리번호				
M1	31	11	3.88	4.17	0.00	8.05
M2	32	11	0.24	0.20	0.00	0.44
M3	79	27	0.50	0.39	0.00	0.89
M4	80	27	2.30	2.57	0.00	4.86
M5	81	27	3.39	3.78	0.00	7.17
M6	82	27	0.78	0.97	0.00	1.75
M7	83	27	2.97	3.26	0.00	6.23
M8	84	27	3.78	4.52	0.00	8.29
B9	19	5	5.22	4.71	0.00	9.93
B10	20	5	1.64	0.80	0.00	2.44
B11	48	16	0.55	0.48	0.00	1.02
B12	57	19	4.02	3.63	0.78	8.43
O13	11	3	1.60	1.30	0.00	2.89
P14	13	3	4.84	8.90	0.00	13.74
P17	78	26	3.59	5.07	0.00	8.66
A18	85	27	3.14	4.39	0.80	8.34

표 24. 국산 머루 및 기타 과일을 이용한 시판 와인의 유기산 함량

시료			Citric acid (mg/ml)	Tartaric acid (mg/ml)	Malic acid (mg/ml)	Lactic acid (mg/ml)	Acetic acid (mg/ml)
일련	와인 번호	와이너 리번호					
M1	31	11	ND	0.751±0.126	2.547±0.162	3.781±0.155	0.030±0.060
M2	32	11	ND	0.639±0.073	1.760±0.262	4.281±0.053	0.232±0.028
M3	79	27	ND	0.649±0.141	0.999±0.212	7.135±0.085	0.817±0.030
M4	80	27	ND	0.429±0.113	1.886±0.376	6.867±0.114	0.498±0.015
M5	81	27	ND	0.817±0.174	1.996±0.277	6.085±0.151	0.364±0.029
M6	82	27	ND	0.602±0.177	0.879±0.325	9.606±0.097	1.419±0.210
M7	83	27	ND	0.395±0.030	1.439±0.085	5.467±0.451	0.891±0.164
M8	84	27	ND	0.303±0.046	8.265±11.051	4.638±0.465	0.882±0.054
B9	19	5	2.529±0.051	ND	1.021±0.158	0.072±0.013	2.159±0.128
B10	20	5	3.364±0.065	ND	0.186±0.037	ND	ND
B11	48	16	6.269±0.420	ND	ND	0.013±0.135	0.035±0.056
B12	57	19	0.293±0.020	1.396±0.033	0.876±0.140	2.264±0.130	ND
O13	11	3	ND	1.533±0.079	0.231±0.094	7.283±0.133	2.468±0.222
P14	13	3	ND	0.173±0.298	0.903±0.209	2.575±0.097	1.140±0.070
P17	78	26	ND	0.102±0.016	0.884±0.109	4.214±0.015	ND
A18	85	27	0.211±0.013	0.184±0.014	0.529±0.150	3.007±0.248	ND

블루베리 와인의 주요 구성산은 구연산으로 0.293~6.269 mg/mL의 범위에 속하였다. 48번 와인의 경우 구성산으로 볼 때 블루베리와 포도가 블렌딩된 와인으로 생각된다. 오미자, 감, 사과