

이외의 페놀기를 같은 화합물을 나타내는 것으로 캠벨얼리를 이용한 로제와인에 비해 옥랑을 이용한 로제와인이 총폴리페놀 함량이 높은 것으로 나타났으며, 이는 레드와인과 같은 방법으로 제조한 로제와인이 갖는 특성이라 생각하며, 옥랑의 장점을 살릴 수 있는 로제와인 제조 방법이라 생각된다. 이와 같은 결과는 캠벨얼리를 탄산침용 방법으로 만든 레드 와인의 총폴리페놀 함량인 107.3 mg%에 비해 낮고 cold fermentation 방법으로 만든 와인 61.4mg%에 비해 높은 값으로 나타났다(Lee와 Kim, 2006).

(10) 처리별 로제와인의 총안토시아닌 함량

처리별 로제와인의 총안토시아닌 함량을 분석한 결과는 그림 11과 같다. 레드와인의 총안토시아닌 함량이 398.05 mg/mL로 가장 높은 값을 나타내었으며, 침용기간별 로제와인은 31~144.17 mg/mL 범위에 속하였으며, 바로 압착하여 만든 로제와인이 가장 낮고 침용 6시간이 가장 높은 값을 보였으나 침용 6시간의 경우 다른 처리와 비교했을 때 압착정도가 강했기 때문이라 생각된다. 옥랑 로제는 94.13 mg/mL로 대부분의 캠벨얼리 로제에 비해서는 약간 높은 함량이다.

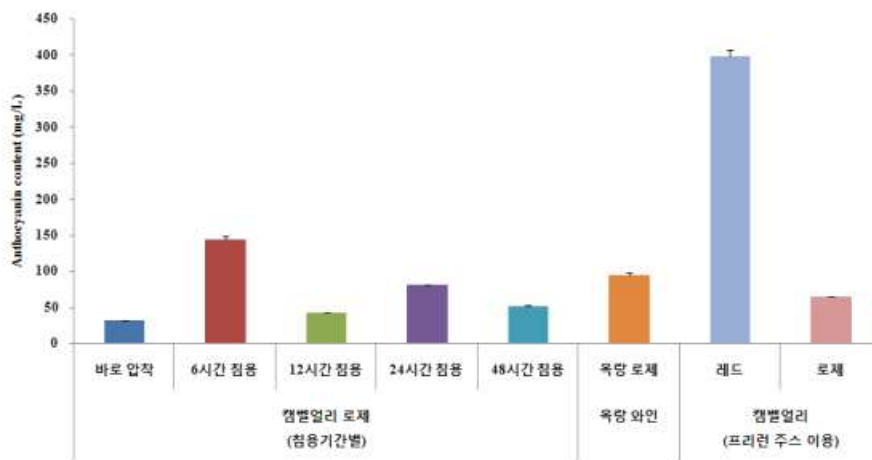


그림 11. 처리별 로제와인의 안토시아닌 함량

(11) 처리별 로제와인의 탄닌

처리별 로제와인의 탄닌 함량을 분석한 결과는 그림 12와 같다. 캠벨얼리 침용기간에 따른 로제와인의 탄닌 함량은 21.52~54.35mg% 범위에 속하였으며, 옥랑로제는 62.97mg%, 대량생산 레드와인은 101.92mg%를 나타내었다. 탄닌의 경우 대부분 씨에서 추출되므로 안토시아닌과는 다르게 옥랑로제가 로제와인 중 가장 높은 함량을 나타내었으며, 이는 다른 로제와인은 일정 침용기간이 경과한 후에 바로 압착하여 발효한 반면, 옥랑로제와 대량생산레드와인은 발효가 끝난 후 압착했기 때문에 탄닌 성분이 더 많이 추출된 것으로 판단된다.