

히 낮은 것을 알 수 있으며, 발효 10일에도 fructose의 함량이 2.6%, glucose의 함량이 0.3%정도 잔존하는 것을 알 수 있다. 가열처리한 와인의 경우, fructose와 glucose 함량비가 다른 처리 와인에 비해 낮은 것으로 나타났다. 1차 발효 도중 압착한 대조구와 1차 발효 종료 후 압착한 와인의 경우 유리당 함량 변화는 유사한 것으로 나타났으며 옥랑보다는 캠벨얼리 와인의 발효속도가 빠른 것을 알 수 있었다.

#### (5) 옥랑와인의 총폴리페놀 함량과 전자공여능

전처리 방법 및 압착시기를 달리한 옥랑와인의 총폴리페놀 함량은 그림 4와 같다. 그림에서와 같이 전처리 방법 중 가열 처리한 옥랑의 총폴리페놀 함량이 가장 높은 것으로 나타났으며, 저온침용 처리한 옥랑 와인의 총폴리페놀 함량이 가장 낮은 값을 보였다. 가열처리한 옥랑와인을 제외하고는 캠벨얼리 와인의 총폴리페놀 함량이 더 높은 값을 보였다.

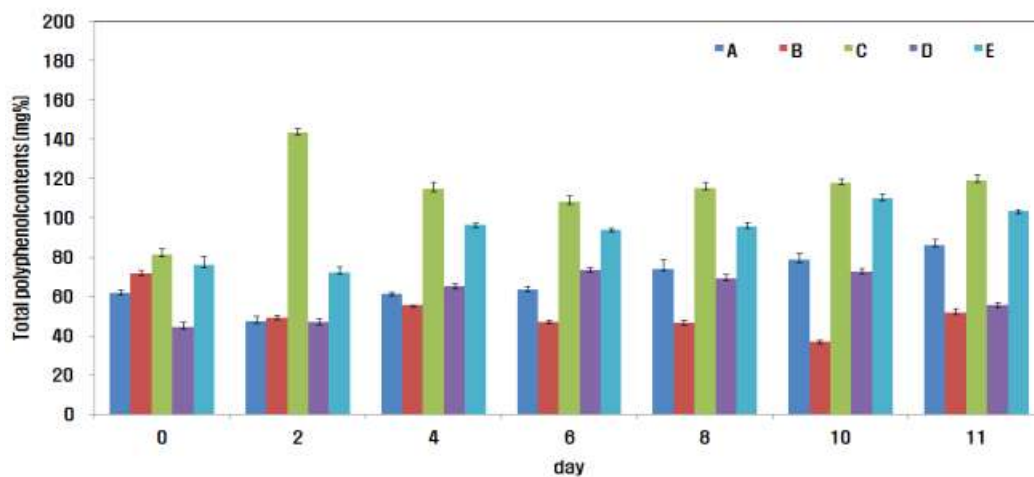


그림 4. 전처리 방법을 달리한 옥랑와인의 발효 중 총폴리페놀 함량 변화  
A: 옥랑(대조구), B: 옥랑 저온침용(10℃, 48시간), C: 옥랑 가열처리(65℃, 30분),  
D: 옥랑 발효 종료후 압착, E: 캠벨얼리

전처리방법에 따른 옥랑와인의 항산화성을 DPPH 라디칼 소거능으로 분석한 결과는 그림 5와 같다. 저온 침용한 와인은 발효 중 항산화성이 낮은 것으로 나타났으며, 1차발효가 완료된후 압착처리한 옥랑와인과 캠벨얼리 와인이 가장 높은 값을 보였다. 그러나 2차 발효까지 종료된 최종 와인의 항산화성은 75.9~84.3% 범위로 캠벨얼리 와인이 가장 높은 값을 나타내었으나 옥랑 와인간에는 큰 차이가 없었다.