

표 11. 시판 국산 레드 스위트 와인의 유리당 함량

시료			Fructose (%)	Glucose (%)	Sucrose (%)	Total sugar (%)
일련	와인 번호	와이너 리번호				
RS1	22	7	3.69	4.03	0.00	7.72
RS2	43	15	3.71	2.76	0.00	6.47
RS3	3	1	1.45	1.58	3.42	6.44
RS4	7	2	5.64	6.25	0.00	11.89
RS5	12	3	4.50	4.76	0.00	9.26
RS6	15	4	3.16	3.53	0.00	6.69
RS7	23	7	4.75	5.19	0.00	9.94
RS8	24	8	3.36	3.65	0.00	7.01
RS9	29	9	4.01	4.46	0.00	8.47
RS10	30	10	2.74	2.36	0.00	5.10
RS11	33	11	2.01	2.38	2.87	7.27
RS12	35	12	9.13	4.74	0.00	13.87
RS13	39	14	4.47	3.42	0.00	7.90
RS14	44	15	5.94	2.39	0.00	8.34
RS15	45	15	5.83	5.18	0.00	11.01
RS16	55	18	1.08	1.13	0.00	2.20
RS17	58	19	2.91	2.74	1.41	7.06
RS18	59	19	3.05	3.04	0.57	6.66
RS19	66	22	2.40	2.71	0.00	5.12
RS20	69	23	1.25	1.43	0.00	2.68
RS21	71	24	3.72	4.19	0.00	7.91
RS22	75	25	3.34	3.64	0.00	6.99
RS23	26	8	10.41	5.46	0.00	15.88
RS24	52	18	7.60	3.12	0.00	10.73

4종의 와인은 sucrose가 남아 있었으며 이는 드라이 와인으로 만든 후 병입전 가당하여 스위트 와인을 만든 후 당이 가수분해 되지 않았기 때문이라 생각된다. 스위트 와인의 당함량이 5%이하인 와인은 2종이었으며, 5~10%이하가 17종으로 대부분을 차지하였으며 당함량이 10%를 넘는 와인도 5종이었다. 이와 같은 결과는 작년과 비슷한 수준으로 오랜 축제 경험을 통해 소비자가 좋아하는 당 함량을 알고 만들었기 때문이라 판단된다.

유기산 함량의 주요한 구성성분은 주석산, 사과산, 젖산이었다. 주석산은 0.311~2.727 mg/mL의 범위에 속하였으며, 사과산은 26번 와인을 제외하고 0.316~4.578 mg/mL, 젖산은 0~3.350 mg/L의 범위에 속하였다. 사과산과 젖산의 비율로 살펴본 결과 malolactic 발효가 일어나지 않은 와인이 5종, 진행중인 와인이 11종, malolactic 발효가 완료된 와인이 5종으로 판단되며, 일부 와인은 사과산이 첨가된 것으로 보인다. 이와 같은 결과는 레드 드라이 와인이 대부분 malolactic 발효가 완료된 것과는 다른 결과로 스위트 와인은 과일향과 상큼함을 컨셉으로 와인을 만들었으며, 재발효의 위험 때문에 비교적 저온에서 보관한 것으로 보인다.