

표 8\_2. 영동에서 생산되는 와인의 관능검사 결과

시료	와인 종류	평균	등급	표준편차
21	로제	3.22	C	0.8
22	스위트	3.67	C	1.21
23	드라이	3.89	C	1.01
24	로제	3.74	C	0.81
25	스위트	3.93	C	0.78
26	드라이	3.56	C	0.97
27	스위트	2.74	B	0.77
28	드라이	3.30	C	0.91
29	스위트(MBA)	-	-	-
30	스위트(블루베리)	3.59	C	0.97
31	스위트	2.33	B	1.04
32	드라이	3.44	C	1.05
33	로제	3.74	C	1.23
34	드라이	2.91	B	0.7
35	스위트(캠벨)	-	-	-
36	스위트(블루베리)	3.59	C	1.25
37	스위트	3.33	C	1.3
38	드라이	3.30	C	0.87
39	스위트	3.85	C	0.77
40	드라이	3.22	C	0.97
41	스위트	3.56	C	1.09
42	드라이	3.78	C	1.22
43	스위트	3.44	C	1.01
44	드라이	3.19	C	0.79
45	스위트	4.56	D	0.58
46	드라이	3.30	C	0.87
47	드라이1	2.89	B	0.97
48	드라이2	3.31	C	0.78
49	스위트	4.77	D	0.42
50	드라이	4.67	D	0.62
51	스위트	3.30	C	1.2
52	드라이	3.37	C	1.24

## (2) 화이트와인의 품질 특성

영동에서 생산되어 올해 판매된 화이트 와인은 4종이며 이것의 품질 특성을 분석하였다.

## (가) pH와 총산

화이트 와인 4종의 pH는 3.06~3.76 범위에 속하였으며, W3 와인의 pH가 가장 높게 나타났다. 총산 함량은 0.43~0.83%로 적정 범위에 속하는 것으로 나타났으며, 품종은 주로 청수나 머스켓 오브 알렉산드리아를 이용하였다. 품종에 따라 pH와 총산에 차이를 나타냈다.