

표 3. 시판 국산 레드 드라이 와인의 일반조성 및 아황산 함량

일련 번호	시료		Ethanol (%, v/v)	° Brix	Free SO <sub>2</sub> (mg/L)	Total SO <sub>2</sub> (mg/L)
	와인 번호	와이너 리번호				
RD1	2	1	13.5	8.2±0.1	1.00±0.00	2.33±0.58
RD2	6	2	11.7	7.5±0.2	17.90±0.00	117.67±0.58
RD3	8	3	12.1	9.6±0.0	0.00±0.00	92.67±2.08
RD4	9	3	10.9	8.7±0.2	13.33±0.35	186.33±3.51
RD5	16	4	13.5	8.2±0.1	19.33±0.58	89.33±0.58
RD6	25	8	14.8	8.4±0.1	8.00±0.00	86.00±1.00
RD7	28	9	12.4	10.2±0.1	0.00±0.00	11.67±0.58
RD8	34	12	12.5	8.3±0.1	0.00±0.00	24.33±0.58
RD9	36	12	13.7	10.2±0.1	0.00	16.67±0.58
RD10	37	13	11.3	7.1±0.1	3.00±0.00	104.00±1.00
RD11	38	13	11.5	7.0±0.0	2.67±0.58	112.67±2.08
RD12	40	14	12.3	7.8±0.0	2.67±0.58	20.67±1.15
RD13	42	15	13.9	9.5±0.1	2.33±0.58	31.33±0.58
RD14	47	16	13.8	8.9±0.2	2.00±0.00	66.00±1.00
RD15	49	17	14.0	8.0±0.1	0	9.67±1.15
RD16	54	18	11.3	6.8±0.2	0	8.33±0.58
RD17	56	18	11.8	7.7±0.1	0	10.67±0.58
RD18	63	21	10.8	8.3±0.0	0	112.67±3.51
RD19	67	22	11.5	7.7±0.0	6.00±0.00	50.33±0.58
RD20	68	23	11.0	8.0±0.1	0	32.33±1.15
RD21	77	25	13.5	8.1±0.1	1.33±0.58	10.00±0.00
RD22	46	16	14.2	9.1±0.1	2.33±0.00	31.33±0.58
RD23	10	3	12.1	9.5±0.1	23.33±0.58	177±1.73
RD24	21	6	13.7	7.6±0.1	2±0.00	19.33±1.15
RD25	60	20	13.0	8.5±0.1	9.00±0.00	26.33±0.58
RD26	61	20	13.7	8.2±0.1	9.00±0.00	53.33±0.58
RD27	62	20	13.4	8.1±0.0	4.00±0.00	41.67±0.58

(나) 레드 드라이 와인의 Hue값, color intensity와 색도

Hue 값은 420nm/520nm의 흡광도 비로 와인(포도주)의 품질을 평가 할 수 있는 중요한 항목 중의 하나로 양조 과정중의 색도변화는 발효과정, 숙성정도를 예측할 수 있는 지표가 되기도 한다. 숙성 중 산화적 숙성은 산소가 관여하는 숙성으로, 적포도주의 색이 벽돌색으로 변하는 과정이 전형적인 예이다. 레드와인(적포도주)의 hue값은 미숙 적포도주가 0.5 부근이며, 과도하게 산화된 경우에는 1.0 이상의 값을 갖게 된다고 한다(Lee 등, 2002).