

(다) 비중, Hue 값과 intensity

비중은 발효의 진행 정도를 알 수 있는 간접 지표로 이용되며 발효의 진행 과정을 손쉽게 측정해 볼 수 있는 방법 중에 하나이다. 와인의 비중은 0.992 ~ 1.038의 범위로 평균 1.009를 나타내었으며, 일반적으로 12% 알코올 농도의 드라이 와인의 경우 비중은 0.985라고 알려져 있고 이때가 대부분의 발효가 더 이상 진행되지 않고 종료되었을 것으로 판단한다. 하지만 52개의 레드와 로제 와인을 분석해 본 결과, 비중이 1.0을 넘는 시료들이 많았고 그 중에서 42번 시료가 0.992로 가장 낮은 비중값을 가지고 있으며 이때의 알코올 농도는 12%인 것으로 나타났고 29번 시료는 비중이 1.038로 제일 높게 측정이 되었는데 이때의 알코올 농도가 14.2%인 것을 알 수 있었다. 이는 와이너리 별로 제조 공정상의 차이로 보이며 알코올과 물, 그리고 당 농도에 따라 와인의 비중이 차이가 나는 것으로 생각된다.

표 2. 영동에서 생산되는 와인의 비중 및 Hue값과 intensity

시료번호	비중	Hue	intensity	시료번호	비중	Hue	intensity
1	1.020	0.874	5.481	27	1.000	1.182	3.528
2	0.994	0.681	6.658	28	0.995	0.782	4.043
3	1.032	0.746	4.557	29	1.038	0.914	4.878
4	0.997	0.583	3.995	30	1.032	0.890	4.995
5	0.998	0.789	5.317	31	1.014	0.609	5.245
6	1.022	0.943	4.539	32	0.992	0.577	6.619
7	0.993	1.165	4.667	33	1.006	1.328	1.649
8	1.008	1.712	6.915	34	0.998	0.991	2.108
9	1.024	1.197	3.083	35	1.026	1.224	3.383
10	0.996	0.855	4.270	36	1.024	0.833	7.961
11	1.019	0.585	6.166	37	1.028	1.067	4.901
12	0.994	0.573	6.432	38	0.998	1.051	4.844
13	1.020	0.596	1.879	39	1.016	1.101	3.437
14	1.016	0.826	7.168	40	1.000	0.888	4.250
15	1.024	1.025	9.488	41	1.012	0.554	5.159
16	1.018	0.768	5.516	42	0.992	0.640	4.711
17	0.994	0.673	5.765	43	1.006	0.808	7.843
18	1.036	1.313	0.347	44	0.994	0.799	7.812
19	1.018	0.541	13.372	45	1.020	1.073	4.806
20	0.994	0.704	8.580	46	0.990	0.804	7.564
21	1.026	0.721	3.005	47	1.024	0.613	5.645
22	1.018	0.921	8.959	48	1.024	0.610	6.473
23	0.994	0.998	8.395	49	0.996	1.576	2.960
24	1.016	1.287	1.576	50	0.998	1.813	2.442
25	1.010	1.054	5.807	51	0.997	0.831	4.229
26	0.994	0.712	11.572	52	0.998	0.801	6.441

Hue 값은 420nm/520nm의 흡광도 비로 와인(포도주)의 품질을 평가 할 수 있는 중요한 항목