

타내는 intensity 값은 캠벨얼리 레드와인이 6.926으로 가장 높은 값을 보였으며, 다음으로 대량생산로제가 4.746을 나타내었고, 바로 압착이 0.552로 가장 낮은 값을 보였다. 이는 로제와인 전처리 방법에 따라 색소 추출 정도에 의한 차이라고 생각된다.

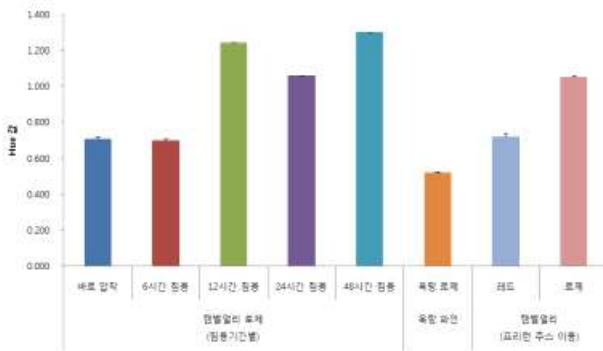


그림 5. 처리별 로제와인의 Hue 값

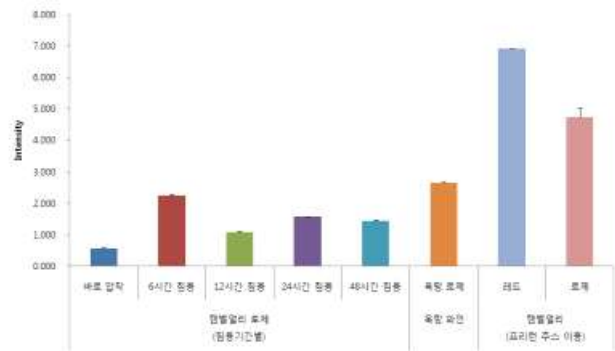


그림 6. 처리별 로제와인의 intensity

(5) 처리별 로제와인의 색도 (L a b)

로제와인의 색을 분석하여 명도(L), 적색도(a), 황색도(b)로 나타낸 결과는 그림 7~9와 같다. 처리별 와인의 명도는 바로 압착하여 제조한 로제와인의 가장 높은 88.11을 나타내었으며, 다음 순으로 압착 12시간후 80.80을 나타내었고, 옥랑로제가 56.00으로 로제 와인 중 가장 낮은 명도 값을 보였다. 레드와인의 경우 28.00값을 보였다. 침용기간에 따른 로제와인의 명도는 일정한 패턴을 보이지 않았으며, 이는 압착정도에 의한 차이라고 생각된다. 이와 같은 결과는 캠벨얼리 포도를 이용하여 포도주의 산도 감소에 관한 연구에서 다양한 발효방법으로 와인을 제조한 후 명도를 측정한 결과 대조구가 23.760인 것에 비해 약간 높은 값이며, 말로락틱발효에 의한 와인 27.333과는 유사한 값을 나타내었다(Lee와 Kim, 2006). 이는 발효방법에 따라서도 명도값이 달라질 수 있다는 것을 의미한다. 수적색도는 옥랑로제가 59.09로 레드와인 56.15 보다 높은 값을 보였으며, 바로 압착하여 제조한 로제와인이 20.99로 가장 낮은 적색도를 나타내었다. 이와 같이 옥랑 로제와인의 적색도가 높은 것은 품종 특성에 의한 것으로 생각된다. 이와 같은 결과는 캠벨얼리로 만든 레드와인의 적색도가 발효방법에 따라 47.870~64.753이라는 결과 범위에 속하는 것으로 전통적인 방법으로 제조한 와인에 비해서는 본 연구의 레드와인이 약간 낮은 적색도를 보였다. 이는 올해 수확한 포도 특성에 의한 것으로 판단된다. 처리별 와인의 황색도는 5.00~40.91의 범위에 속하였으며, 바로 압착하여 제조한 로제와인이 가장 낮은 값을 나타내었으며 레드와인이 40.51로 가장 높은 값을 나타내었다. 옥랑 로제는 6.35로 황색도가 낮은 값을 보였다. 옥랑 로제는 육안으로도 붉은 색이 선명한 로제와인으로 약간 진한 로제를 선호하는 한국인의 기호에 적합할 것으로 판단된다. 옥랑의 경우 캠벨얼리에 비해 적색도는 높고 황색도는 낮은 특성을 보였다. 이는 옥랑이 세리단과 캠벨얼리를 교잡하여 만든 품종으로 색상은 세리단의 영향을 받은 것으로 생각된다.