

표 1_2. 2016년 분석 와이너리 와인 현황

와인 번호	와이너 리번호	와인타입	원료	와인 번호	와이너 리번호	와인타입	원료
60	20	레드 드라이	MBA	74	25	화이트	MOA
61		레드 스위트	MBA	75		레드 스위트	캠벨얼리
62		레드 스위트	(MBA+ 블루베리)	76		로제	텔라웨어
63	21	레드 드라이	캠벨얼리	77		레드 드라이	캠벨얼리
64	22	화이트	청수	78	26	홍시와인 스위트	감
65		로제	캠벨얼리	79	27	루시올뱅 드라이	머루
66		레드 스위트	캠벨얼리	80		루시올뱅 스위트	머루
67		레드 드라이	캠벨얼리	81		마지끄스위트	머루
68	23	드라이	캠벨얼리	82		프리미엄 드라이	머루
69		스위트	캠벨얼리	83		붉은진주 스위트	머루
70		화이트	MOA	84		구천동 머루와인 스위트	머루
71	24	레드 스위트	경초	85		애플린 스위트	사과
72		화이트	경초				
73		로제	경초				

가용성 고형물을 나타내는 당도는 6.8~10.2. Brix를 나타내었으며, 가용성 고형물은 주로 알코올, 잔류하는 당도, 색소 등에 의해 결정되며, 이는 발효온도, 숙성방법, 여과방법 등에 의해서 와이너리 별로 다르게 나타난다. 당도가 높은 것은 진한 색과 당도를 함유할 것으로 생각된다. 아황산은 와인을 만들 때 항산화제와 항균제로서 사용된다.(Graham HF 1993). 분석한 레드 드라이 와인의 유리아황산 함량과 총아황산 함량을 분석한 결과는 Table 2와 같다. 우리나라의 아황산 잔류량은 식품위생법상 350 mg/L이다. 실제로 아황산은 항산화작용이나 항균작용을 하기 위해서는 pH에 따라 필요로 하는 유리아황산의 량도 달라진다. 27종의 85%인 23종의 유리 아황산 함량이 10 mg/L이하로 나타났으며, 4종만이 10 mg/L로 나타났다. 총아황산은 50 mg/L미만이 15종으로 50%이상이었으며, 50이상 100 mg/L미만이 6종, 100~200 mg/L가 6종으로 나타났다. 이는 본 연구소에서 시판되고 있는 수입와인은 50종을 분석한 결과 유리아황산 함량이 10~20 mg/L, 총아황산 함량은 40~100mg/L에 분포하는 것에 비해 범위가 넓은 것으로 나타났다. 이는 아황산염을 첨가하는 와이너리가 많지 않고 넣더라도 분석에 의해 관리되지 않는 것으로 판단된다.