

그림 7. 처리별 로제와인의 명도(L)

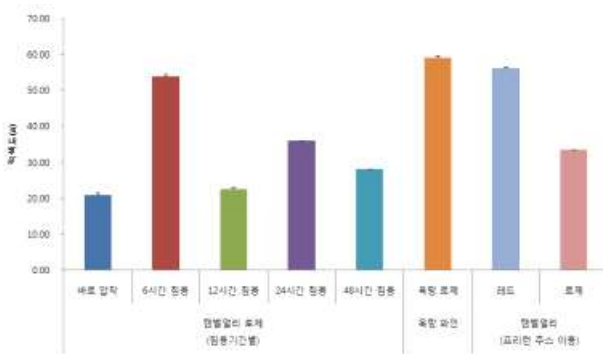


그림 8. 처리별 로제와인의 적색도(a)

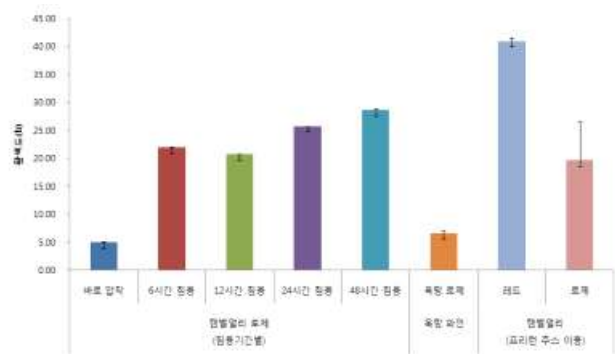


그림 9. 처리별 로제와인의 황색도(b)

(6) 처리별 로제와인의 유리당 함량

처리별 로제 와인의 유리당 함량은 표 2와 같다.

21브릭스로 보당하여 1차발효한 후 저온에서 랙킹하였으며, 발효를 멈추는 시점에 따라 남아있는 fructose 함량이 다르게 나타났다. 모든 처리에서 fructose 함량은 0.01~2.65% 범위에 속하였으며, 48시간 침용 로제와인과 바로 압착한 로제와인이 발효가 완전히 끝나지 않은 것으로 생각된다. Glucose 함량은 48시간 침용 로제와인에서만 검출되었으며, sucrose는 모든처리구에서 나타나지 않았다.

표 2. 처리별 로제와인의 유리당 함량

시 료		Fructose(%)	Glucose (%)	Sucrose(%)	총당(%)
캠벨엘리로제 (침용기간별)	바로 압착	2.08	0.00	0.00	2.08
	6시간 침용	0.25	0.00	0.00	0.25
	12시간 침용	1.03	0.00	0.00	1.03
	24시간 침용	0.92	0.00	0.00	0.92
	48시간 침용	2.65	0.27	0.00	2.92
옥랑 와인	옥랑 로제	1.11	0.09	0.00	1.20
캠벨엘리 (프리런주스)	레드	0.01	0.00	0.00	0.01
	로제	0.01	0.00	0.00	0.01

(7) 처리별 로제와인의 유기산 함량

처리별 와인의 유기산 함량을 분석한 결과는 표 3과 같다. 표에서와 같이 총 5종의 유기산이