

아로니아 10%+캠벨얼리 90%, 아로니아 20%+캠벨얼리 80%, 아로니아 30%+캠벨얼리 70%와 아로니아 100% 처리구로 하였다.

(다) 발효 및 숙성

와인은 15 - 20℃에서 약 7일간 알코올 발효가 일어나며 하루에 2번 저어주면서 발효과정을 관찰한다. 1차 발효가 끝난 후 포도 껍질 및 씨를 제거하기 위해 압착한 후, 잔당을 제거하기 위해 다시 2차 발효(7~ 14일, 20℃)를 한다. 앙금질은 1주일 간격으로 실시한 후 청징과 여과를 거쳐 병입한다.

나. 아로니아 와인 품질 향상과 대량조건 설정을 위한 연구

(1) 재료

2015년도에 충북 영동에서 생산된 캠벨얼리 포도 및 아로니아를 사용하였다.

(2) 와인 제조방법은 가의 방법과 동일하게 하였으며 처리에 따라 분쇄하지 않은 아로니아를 사용하였다. 처리구는 총 7개로 캠벨얼리 100%(A), 아로니아 20%+캠벨얼리 80%(B), 아로니아 40%+캠벨얼리 60%(C), 줄기함유 아로니아 100%(D), 아로니아 100%(E), 아로니아 50%+캠벨얼리 50%(F), 미분쇄 아로니아 50%+캠벨얼리 50%(G)로 하였다.

다. 아로니아 와인 시장진입 가능성 검토를 위한 소비자 기호도 조사

2016년 10월 13일부터 16일까지 4일간 진행된 대한민국 와인축제(제 7회)에 참여한 소비자를 대상으로 2015년 만든 아로니아 20%+캠벨얼리 80%로 만든 아로니아 와인의 소비자 기호도를 조사하였으며, 설문에 참여한 소비자의 와인 소비 특성을 파악하기 위한 11개의 설문내용을 병행하여 실시하였다. 총 50개의 설문지를 대상으로 분석을 실시하였다. 통계분석은 SPSS/PC+23을 사용하여 분석하였다.

라. 분석방법

(1) 당도

증류수 1 mL을 넣은 후 영점을 맞추고, 시료 1 mL을 디지털 당도계에 넣은 후 당도를 측정하였다.

(2) pH 및 총산

시료 5 mL을 취하여 페놀프탈레인 용액 2~3방울을 떨어뜨린 후, pH를 측정하였고, 0.1N NaOH용액으로 pH 8.2이 될 때까지 적정하였다. 적정한 양을 유기산 계수를 이용하여 다음식으로 나타내 총산으로 환산하였다.

$$\text{총산} = \frac{F \times V \times f}{S} \times 100$$

V = 소비한 0.1N-NaOH의 mL수

f = 0.1N-NaOH의 Factor (= 1)

S = 검체량

F = 0.1N NaOH 용액 0.1ml에 상당하는 유기산의 계수(0.0075 주석산)