가 .

유리아황산 함량은 머루와인 1종과 오미자 와인을 제외하고는 모두 10 mg/L이하로 거의 검출되지 않았으며, 총아황산 함량은 6종이 50 mg/L 이상이었으며 감와인의 경우 아황산 함량이 높게 나타났다.

머루 및 기타 와인의 색도는 표 22와 같다. 머루와인의 hue 값은 0.813~1.021의 범위에 속하였으며 color intensity는 10.924~23.600으로 높게 나타났으며 명도는 0.77~5.55로 매우 낮게 나타났다. 적색도와 황색도 또한 레드 와인에 비해 낮은 것으로 나타났다. 블루베리 와인의 hue 값은 0.664~0.787이었으며 color intensity는 6.176~9.117, 명도는 13.88~25.72, 적색도는 45.03~54.46, 황색도는 23.56~36.33의 범위에 속하였다. 제조원별로 색 특성에 차이가 있는 걸로 나타났으나 다른 종류의 와인에 비해 편차가 작게 나타났다. 감와인과 사과와인은 명도는 높고 적색도는 낮은 화이트 와인과 유사한 특성을 보였다.

표 22. 국산 머루 및 기타 과일을 이용한 시판 와인의 색도

가

| 시료 | | | | Color | | | |
|-----|----------|------------|-------------|--------------|------------|------------|------------|
| 일련 | 와인 번호 | 와이너 리번호 | Hue | intensity | L | a | b |
| M1 | 31 | 11 | 1.000±0.000 | 22.491±0.008 | 2.71±0.05 | 16.65±0.14 | 4.17±0.06 |
| M2 | 32 | 11 | 0.968±0.031 | 11.467±0.124 | 1.60±0.03 | 9.16±0.08 | 2.18±0.04 |
| М3 | 79 | 27 | 0.956±0.048 | 11.804±0.149 | 2.72±0.03 | 17.00±0.07 | 4.45±0.03 |
| M4 | 80 | 27 | 0.993±0.013 | 23.600±0.013 | 0.77±0.02 | 3.97±0.05 | 0.99±0.04 |
| M5 | 81 | 27 | 0.968±0.032 | 11.807±0.342 | 1.17±0.04 | 6.44±0.30 | 1.65±0.10 |
| M6 | 82 | 27 | 0.813±0.292 | 17.307±5.585 | 3.41±0.04 | 21.57±0.15 | 5.63±0.10 |
| M7 | 83 | 27 | 0.988±0.022 | 10.924±0.330 | 5.55±0.02 | 31.16±0.06 | 9.40±0.04 |
| M8 | 84 | 27 | 1.021±0.037 | 13.174±0.306 | 0.85±0.03 | 4.31±0.05 | 1.08±0.02 |
| В9 | 19 | 5 | 0.787±0.011 | 9.117±0.071 | 14.21±0.02 | 45.03±0.04 | 23.97±0.05 |
| B10 | 20 | 5 | 0.838±0.014 | 8.657±0.126 | 13.88±0.26 | 45.05±0.34 | 23.56±0.46 |
| B11 | 48 | 16 | 0.664±0.007 | 7.769±0.019 | 22.16±0.07 | 54.46±0.03 | 36.33±0.15 |
| B12 | 57 | 19 | 0.773±0.002 | 6.176±0.022 | 25.72±0.05 | 51.49±0.05 | 32.96±0.04 |
| O13 | 11 | 3 | 1.010±0.003 | 3.640±0.007 | 45.76±0.05 | 53.55±0.03 | 36.90±0.05 |
| P14 | 13 | 3 | 2.385±0.173 | 0.192±0.018 | 98.70±0.06 | -0.09±0.03 | 4.00±0.14 |
| P17 | 78 | 26 | 3.314±0.072 | 0.728±0.011 | 94.02±0.12 | -1.27±0.09 | 25.11±0.09 |
| A18 | 85 | 27 | 4.020±0.650 | 0.219±0.030 | 97.53±0.03 | -0.89±0.01 | 10.34±0.02 |

머루 및 기타 와인의 유리당 함량은 표 23에 나타내었으며, 유기산 함량은 표 24와 같다. 구성당은 fructose와 glucose로 이루어졌으며 총 함량은 $0.44^{\sim}8.29\%$ 로 나타났으며 블루베리 와인은 $1.02^{\sim}9.93\%$, 기타와인은 $2.89^{\sim}13.74\%$ 로 나타났다.

유기산 함량은 머루와인의 경우 주석산, 사과산, 젖산, 사과산으로 구성되었으며 사과산과 젖산 함량이 높게 나타났다. 머루와인의 사과산은 0.999~8.265 mg/mL, 젖산 함량은 4.281~9.605 mg/mL범위로 캠벨얼리나 MBA 포도와 같이 다른 원료를 이용한 와인에 비해 높게 나타났다. 사과산과 젖산 비율로 볼 때 malolactic 발효가 일부 진행되었거나 완료되었으며 malolactic 발효가 이루어지지 않은 와인은 없는 것으로 판단된다.