

표 6. 시판 국산 레드 드라이 와인의 유기산 함량

시료			Citric acid (mg/ml)	Tartaric acid (mg/ml)	Malic acid (mg/ml)	Lactic acid (mg/ml)	Acetic acid (mg/ml)
일련	와인 번호	와이너 리번호					
RD1	2	1	ND	2.065±0.139	ND	3.489±0.207	0.049±0.147
RD2	6	2	ND	0.939±0.148	ND	3.744±0.223	0.375±0.119
RD3	8	3	ND	0.819±0.130	ND	6.603±0.164	1.442±0.026
RD4	9	3	ND	1.918±0.037	ND	5.128±0.730	2.155±0.610
RD5	16	4	0.171±0.049	0.813±0.034	0.264±0.044	2.168±0.362	ND
RD6	25	8	0.037±0.027	0.989±0.043	ND	1.594±0.236	0.213±0.154
RD7	28	9	ND	1.925±0.052	0.028±0.038	2.646±0.202	0.599±0.060
RD8	34	12	0.007±0.012	1.285±0.049	ND	1.024±0.036	0.304±0.050
RD9	36	12	0.013±0.012	1.540±0.014	0.029±0.027	1.396±0.041	0.357±0.051
RD10	37	13	ND	1.157±0.163	ND	1.706±0.099	0.297±0.017
RD11	38	13	ND	1.087±0.113	ND	1.280±0.105	0.209±0.023
RD12	40	14	0.141±0.039	2.331±0.276	1.937±0.546	1.400±0.348	0.067±0.064
RD13	42	15	0.095±0.017	1.629±0.082	0.826±0.253	0.204±0.017	0.148±0.093
RD14	47	16	1.353±0.174	1.386±0.228	ND	0.648±0.055	0.195±0.006
RD15	49	17	ND	2.334±0.034	ND	0.885±0.028	0.099±0.018
RD16	54	18	ND	2.117±0.191	ND	1.500±0.451	0.187±0.008
RD17	56	18	ND	2.346±0.244	ND	2.082±0.863	0.103±0.040
RD18	63	21	0.030±0.014	2.266±0.356	ND	2.565±0.790	3.599±0.655
RD19	67	22	0.050±0.033	2.288±0.113	1.495±0.208	2.059±0.132	0.221±0.162
RD20	68	23	ND	1.974±0.583	ND	0.782±0.095	0.187±0.020
RD21	77	25	ND	1.658±0.147	0.736±0.519	5.813±0.062	0.639±0.046
RD22	46	16	0.146±0.029	0.922±0.082	ND	1.344±0.410	0.188±0.003
RD23	10	3	ND	0.803±0.052	ND	4.561±0.096	1.406±0.180
RD24	21	6	ND	1.424±0.236	ND	1.187±0.169	0.522±0.068
RD25	60	20	ND	0.357±0.218	ND	3.340±0.415	0.038±0.126
RD26	61	20	ND	0.337±0.049	ND	3.503±0.353	ND
RD27	62	20	1.243±0.065	0.045±0.005	ND	1.606±0.315	ND

레드 드라이 와인의 유기산 함량을 분석한 결과는 표 6과 같다. 유기산의 구성성분은 구연산, 주석산, 사과산, 젖산, 초산이며, 그중 주석산과 젖산 함량이 높은 것으로 나타났다. 사과산과 젖산 함량비로 볼 때 올해 출품된 드라이 레드 와인은 대부분 malolactic 발효가 진행된 것으로 보이며, 그 중 몇 개의 와인만이 malolactic 발효가 진행 중으로 판단된다. 이와 같이 malolactic 발효가 진행된 것은 아황산 첨가여부 및 발효 및 숙성온도와 관련이 있는 것으로 판단된다.