

표 16. 시판 국산 로제와 화이트 와인의 색도

시료			Hue	Color intensity	L (명도)	a (적색도)	b (황색도)
일련	와인 번호	와이너 리번호					
Ro1	1	1	0.900±0.001	3.302±0.020	42.96±0.14	50.86±0.15	24.83±0.12
Ro2	4	2	1.713±0.016	0.282±0.017	94.91±0.01	4.26±0.01	11.14±0.03
Ro3	14	3	1.317±0.008	0.778±0.024	85.02±0.04	14.97±0.03	13.68±0.07
Ro4	17	4	1.990±0.037	0.299±0.005	94.99±0.02	3.33±0.02	12.07±0.05
Ro5	18	4	1.570±0.006	0.659±0.023	90.01±0.02	9.21±0.02	20.38±0.04
Ro6	27	8	0.631±0.003	2.880±0.025	46.44±0.04	59.37±0.19	11.51±0.16
Ro7	41	14	0.640±0.002	3.615±0.003	43.22±0.31	58.03±0.02	24.57±0.21
Ro8	53	18	0.592±0.003	1.290±0.013	71.24±0.03	43.58±0.07	8.43±0.01
Ro9	65	22	0.949±0.001	1.536±0.019	71.13±0.07	35.74±0.04	20.62±0.10
Ro10	73	24	1.263±0.008	1.004±0.027	78.20±0.18	17.27±0.14	16.95±0.10
Ro11	76	25	1.868±0.049	0.326±0.019	94.36±0.03	3.20±0.02	9.76±0.01
W1	5	2	3.026±0.419	0.149±0.028	98.02±0.01	0.06±0.01	6.91±0.01
W2	50	18	2.259±0.117	0.473±0.019	92.12±0.01	4.26±0.01	19.17±0.04
W3	51	18	2.219±0.141	0.113±0.006	97.87±0.06	1.05±0.04	4.61±0.02
W4	64	22	2.625±0.286	0.215±0.049	96.75±0.05	0.67±0.04	9.03±0.09
W5	70	23	2.275±0.079	0.566±0.027	93.51±0.02	1.27±0.01	15.80±0.04
W6	72	24	2.220±0.081	0.172±0.007	97.35±0.02	1.28±0.01	6.48±0.05
W7	74	25	3.123±0.491	0.143±0.029	98.69±0.02	-0.48±0.01	4.25±0.02

로제와인과 화이트와인의 유리당 함량은 표 17과 같다. 로제와 화이트와인의 유리당은 Fructose와 glucose, sucrose로 구성되었다. 대부분 fructose와 glucose만 함유하고 있으며 로제는 3종, 화이트는 1종이 sucrose를 함유하고 있어 드라이와인으로 제조한 후 설탕을 가당한후 아직 가수분해가 되지 않은 것으로 보인다. 18번 와인만 드라이 와인이며 로제 와인은 대부분 총당함량이 5~10% 범위에 속하였으며 화이트 와인은 5% 이하의 당함량을 지닌 와인이 4종으로 로제와인보다 당 함량이 낮게 나타났다.

로제와인과 화이트 와인의 유기산 함량은 표 18과 같다. 주요 구성산은 5종으로 그중 주석산, 사과산, 젖산 함량이 가장 높게 나타났으며 11종 중 50% 정도는 malolactic 발효가 이루어지지 않았으며, 나머지 와인은 발효가 완료되었거나 일부 진행중인 것으로 판단된다. 이는 대부분 로제나 화이트 와인의 경우 소비자가 과일향과 신선한 산미를 선호하기 때문으로 생각된다. 14번과 65번 와인은 초산 함량이 1.0 mg/mL 이상으로 초산 발효가 의심된다.