

〈 국 문 요 약 문 〉

연구의 목적 및 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 농가형 와이너리 와인의 품질분석과 제조공정 모니터링을 통해, 와인품질 제조공정을 제시하여 농가소득 증대 및 국산와인 소비 창출에 기여 ○ 신품종 포도 ‘옥랑’을 이용한 와인개발로 농가 와인 다양화 및 소비자 요구 충족 ○ 최근 지역특화작목으로 재배면적이 늘고 있는 아로니아를 이용한 와인 및 체험·관광상품 개발로 농가소득 증대 및 지역경제 활성화에 기여 				
연구개발성과	<ul style="list-style-type: none"> ○ 농가 와이너리 와인품질을 모니터링하기 위해 2015~2016년 대한민국 와인축제에서 판매된 와인을 수집하여 알코올 농도 등 16개 항목에 대해 품질 분석 ○ 와인종류별 선도농가 4개소의 와인제조공정을 모니터링하여 와인제조공정과 품질과의 상관관계를 조사 ○ 신품종 포도 ‘옥랑’을 이용한 와인개발을 위해 옥랑 포도에 적합한 와인종류 및 전처리 방법, 양조공정 등을 연구함 그 결과, 옥랑 포도는 로제 스위트와인으로 선호도가 높음 ○ 아로니아를 이용한 와인양조공정을 개발하기 위하여 캠벨얼리와 블랜딩 비율, 전처리 공정, 숙성공정 등을 조사하였음 관능검사 결과 아로니아와 캠벨얼리 포도의 혼합비율을 20:80으로 만든 와인이 좋았으며, 와이너리에 현장접목함 				
연구개발성과의 활용계획 (기대효과)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국산 와인 품질향상을 위해 와인 종류별 제조공정 메뉴얼화 ○ 신품종 포도 ‘옥랑’을 이용한 와인제조공정 와이너리에 기술이전 및 상품화 ○ 아로니아 와인 제조기술 와이너리 현장 접목 및 상품화 				
중심어 (5개 이내)	국산와인 품질	신품종 포도 ‘옥랑’	아로니아 와인	체험·관광 상품	농가형 와이너리