

표 30. 와인종류별 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	와이너리 번호					
RD6	25	8(A)	0.037±0.027	0.989±0.043	ND	1.594±0.236	0.213±0.154
RS16	55	18(B)	ND	2.237±0.204	ND	1.824±0.005	ND
Ro8	53	18(B)	0.396±0.019	1.370±0.024	2.810±0.195	0.073±0.005	ND
W4	64	22(C)	0.204±0.031	3.224±2.646	5.088±0.444	0.008±0.073	0.258±0.193
M1	31	11(D)	ND	0.751±0.126	2.547±0.162	3.781±0.155	0.030±0.060

표 31. 와인종류별 생리활성 및 관능검사 결과

시료			총폴리페놀 함량(mg%)	총안토시아닌 함량(mg/L)	전자공여능 (%)	관능검사 결과
일련	와인 번호	와이너리 번호				
RD6	25	8(A)	125.33±0.85	357.19±13.30	86.21±0.17	2.593±0.844
RS16	55	18(B)	137.38±1.88	269.02±8.26	86.59±0.41	2.520±0.872
Ro8	53	18(B)	68.35±3.70	82.10±26.19	85.23±0.50	2.259±0.594
W4	64	22(C)	60.35±1.99	0	81.75±0.55	3.120±1.166
M1	31	11(D)	164.13±2.93	548.73±8.28	72.01±0.64	2.407±0.844

2016년 대한민국 와인축제때 판매된 와인을 분석하였으며 와인제조공정과 품질과의 관계를 설명하기 위해 위에서 보여준 데이터를 다시 사용하였다.

#### (가) A 와이너리-레드 드라이 와인

A 와이너리의 와인제조공정은 그림 1과 같다. 수확한 포도를 즉시 양조하거나 즉시 양조가 어려울 때는 -1℃에서 보관 한 후 양조하였다. 제경 파쇄시 1차로 아황산염을 100ppm첨가하였으며, 2-3일 후 보당하고 효모처리 하였다. 발효는 상온에서 실시하였으며 발효탱크에서 펌핑오버를 실시하였다. 압착은 발효 10-14일 후 하였으며 랙킹시 2차 아황산 처리를 하였으며 2-3회 더 랙킹을 실시하였다. 숙성은 저온저장고의 온도를 10~15℃로 하여 1년 정도 하였으며 필터 여과기로 여과하고 병입전 아황산염을 50ppm 처리하였다. 와인 제조시 양조시설을 스팀 살균하여 위생을 철저히 하며 양조 시설 및 제조 시설의 구획이 철저히 나뉘어져 있어서 공정별 체계적인 제조가 가능한 와이너리인 것이 특징이다. 이렇게 만들어진 캠벨얼리로 만든 레드 드라이 와인의 특징은 표 26~31과 같다. 유리아황산 함량은 8.00 mg/L이며, 총아황산 함량은 86.00 mg/L로 일정량을 함유하고 있었다. 주석산은 0.989 mg/L, 사과산은 검출되지 않았고 젖산은 1.594 mg/L로 malolactic 발효가 이루어졌음을 알 수 있었다. 총안토시아닌 함량도 축제때 나온 레드드라이 와인 평균값보다 높게 나타났으며 관능검사 결과도 우수한 것으로 나타났다. 이와 같은 결과를 토대로 레드와인 드라이의 경우 발효, 숙성, 여과, 아황산 처리 공정등을 일정하게 지킬 경우 우수한 와인을 생산 할 수 있을 것으로 생각된다.