



그림 4. D 와이너리의 제조 공정 및 공정상의 특징-머루와인

4개소 와이너리의 제조공정과 와인품질과의 상관관계 및 관능검사 결과를 종합해 본 결과 각각의 와이너리별로 소재 및 특화된 와인의 특성을 잘 살릴 수 있는 제조공정이 설정되어 있으며, 오랜간의 노하우 및 공정개선을 통해 품질의 안정화에 이른 것으로 판단된다. 이와 같은 제조공정은 다른 와이너리에서도 쉽게 적용이 가능할 것으로 판단된다.

제 2절 신제품 ‘옥랑’을 이용한 와인 개발 및 대량생산조건 설정

1. 재료 및 방법

가. 옥랑 양조적성 파악을 위한 전처리방법을 달리한 옥랑 와인 개발

(1) 재료

2014년 노지에서 수확한 영동 학산의 캠벨엘리를 사용하였으며, 옥랑은 포도연구소에서 품종 등록한 것을 사용하였다. 효모(퍼미빈), 설탕, 메타중아황산 칼륨 등을 사용하였으며, 분석시약은 특급 시약 등을 이용하였다.

(2) 와인 제조

(가) 제경, 파쇄

포도는 제경 파쇄기를 이용해 과경과 포도 알갱이를 분리하였고 과경을 분리한 포도즙(포도즙, 과육, 씨 등을 포함)에 100ppm의 메타중 아황산 칼륨을 처리한 다음 5시간정도 방치하고, 목표 당도가 22 brix가 되도록 설탕을 첨가하였다. 효모는 미지근한 물에서 30분 가량 활성화 시킨 다음 전체 무게의 0.02%를 첨가하여 발효를 시작하였다.