

(자) 색도 분석

와인의 색도는 총폴리페놀의 함량과 미생물의 활성, SO₂ 첨가와 청징, 여과 등 제조 공정상의 여러 가지 요인에 의해 영향을 받게 된다. 특히 레드나 로제 와인의 경우, 색도는 포도 과피 중의 안토시아닌과 프로안토시아니딘 등의 폴리페놀 화합물의 제조 과정에서 주스에 이행되어 나타난다고 한다. 색도는 포도주스의 신선함을 나타내는 기호적 품질 요소이면서 색소 성분의 함량과 이에 따른 건강기능성으로도 크게 관련이 있고 국내산 포도 품종으로 제조한 레드 와인의 발효 및 저장 과정에서의 색도 변화를 분광법과 Hunter 색차계로 조사한 연구(Lee 등 2002)가 있다. 이번 분석에서는 Hunter 색차계로 측정한 색도 값을 표 5에 나타내었다. 대체적으로 로제 와인에서 레드 와인보다 L value가 높게 나타났고 이러한 결과는 레드와인과의 제조과정의 차이인 것으로 판단되고 원료 품종에서는 캠벨과는 다른 산머루나 블루베리로 만든 레드와인의 L value가 낮게 나타났는데 이는 캠벨로 만든 레드와인이 육안으로 봤을 때 다른 원료의 와인들에 비해 훨씬 맑아 보인다는 것과 유사한 결과이다. a value는 6.81~60.25로 제조한 와이너리 별로 큰 차이를 보였으며 b value는 3.20~46.96으로 레드와 로제 와인의 a value (적색도)가 확연히 높음을 확인하였다.