

그림 12. 처리별 로제와인의 탄닌 함량

(12) 처리별 로제와인의 항산화성(전자공여능)

처리별 로제와인의 항산화성을 전자공여능으로 측정한 결과는 그림 13과 같다.

침용기간을 달리한 로제와인의 항산화성은 59.47~85.24%를 나타내었으며, 옥랑로제 와인은 83.98%, 레드와인은 72.33%를 나타내었다. 12시간 침용하여 제조한 로제와인이 59.47%로 가장 낮은 값을 나타내었으며, 6시간 침용 로제와인이 85.24%로 가장 높은 값을 나타내었다. 옥랑 로제와인의 경우 다른 로제에 비해 상대적으로 높은 값을 나타내었다.

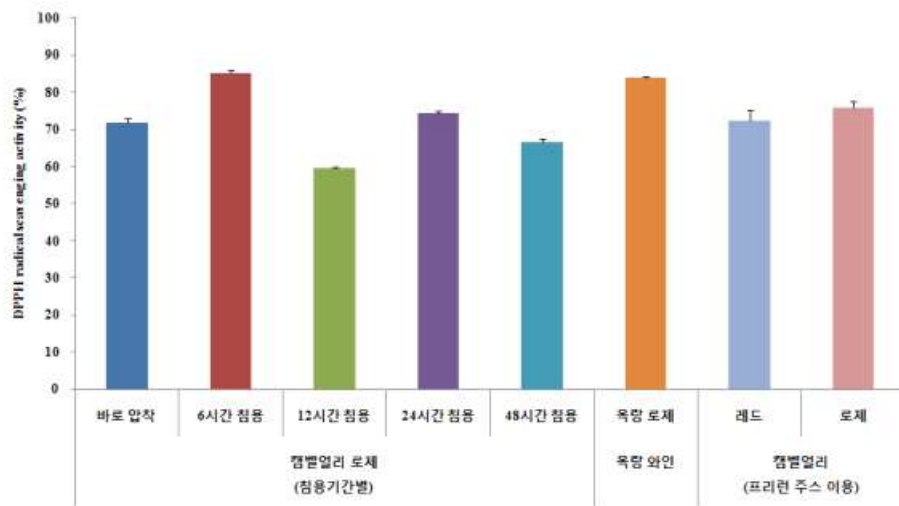


그림 13. 처리별 로제와인의 항산화성