

리한 옥랑와인과 캠벨얼리 와인의 색도가 가장 유사한 것을 알 수 있다. 또한 일반적인 방법으로 제조한 옥랑 와인은 캠벨얼리 와인이나 레드와인과는 확연히 다른 intensity 값을 나타낸다는 것을 알 수 있다.

표 1. 옥랑와인의 당도 및 비중, Hue 값과 color intensity

처리조건	Day	당도(Brix)	비중	Hue 값	Intensity
옥랑 (기존방식)	0	16.40±0.34	1.070	1.220	5.508
	2	20.35±0.73	1.078	1.455	2.319
	4	13.83±0.33	1.038	0.849	2.172
	6	9.13±0.21	1.010	0.642	2.447
	8	7.35±0.10	0.99	0.549	2.242
	10	7.03±0.10	0.984	0.514	3.201
	11	6.98±0.05	0.984	0.506	2.888
저온 침용법 (10℃, 48hr)	0	16.40±1.29	1.072	0.963	1.868
	2	19.25±1.04	1.084	1.681	3.487
	4	19.75±0.26	1.078	1.725	3.488
	6	13.30±0.50	1.036	1.178	0.982
	8	9.98±0.05	1.020	1.341	0.717
	10	7.70±0.22	0.992	1.140	6.729
	11	6.95±0.10	0.988	0.545	1.413
가열처리 (65℃, 30 min)	0	16.00±0.14	1.070	1.439	2.235
	2	20.30±0.50	1.084	0.678	8.569
	4	14.25±0.06	1.042	0.772	6.658
	6	8.98±0.15	1.008	0.947	7.640
	8	7.58±0.05	0.990	0.939	7.252
	10	7.18±0.05	0.984	0.573	4.336
	11	7.05±0.10	0.988	0.698	4.704
발효 종료 후 압착	0	16.68±0.21	1.072	1.487	2.235
	2	21.58±1.17	1.080	1.638	2.134
	4	14.03±0.05	1.038	0.885	2.156
	6	9.65±0.13	1.012	0.613	2.246
	8	7.35±0.10	0.998	0.733	1.347
	10	6.75±0.24	0.984	0.570	2.046
	11	6.75±0.06	0.984	0.897	1.475
캠벨 (기존방식)	0	13.58±0.15	1.054	0.649	2.332
	2	20.53±0.25	1.080	0.846	3.698
	4	11.85±0.06	1.028	0.509	4.352
	6	7.33±0.21	1.002	0.448	4.162
	8	6.48±0.05	0.986	0.385	3.658
	10	6.45±0.13	0.984	0.433	5.452
	11	6.58±0.13	0.984	0.418	4.764