

양조방법에 의해 포도로부터 추출되어 나오는 총폴리페놀 물질 함량이 다르기 때문이다. 총안토시아닌 함량은 로제의 경우 2.12~158.81 mg/L로 총폴리페놀 함량에 비해 편차가 크게 나타났으며 이는 원료가 함유하는 색소가 크게 다르기 때문이며, 화이트 와인은 거의 없는 것으로 나타났다. 전자공여능으로 본 항산화성은 로제가 73.75~90.41%였으며, 화이트는 51.62~81.75%로 로제 와인이 전반적으로 높게 나타났다. 관능검사 결과 로제와인은 와인별로 기호도에 차이가 큰 편이었으며 화이트 와인의 경우 전반적으로 우수, 양호로 평가되었다.

표 19. 시판 국산 로제와 화이트와인의 생리활성 및 관능검사 결과

시료			총폴리페놀 함량(mg%)	총안토시아닌 함량(mg/L)	전자공여능 (%)	관능검사 결과
일련	와인 번호	와이너 리번호				
Ro1	1	1	88.93±0.71	158.81±3.38	88.91±0.13	3.296±0.869
Ro2	4	2	60.20±0.28	2.12±1.07	81.00±0.82	2.963±1.255
Ro3	14	3	65.55±0.79	77.20±6.74	88.10±0.77	3.222±0.892
Ro4	17	4	63.20±0.95	3.62±0.26	76.23±0.84	3.640±0.757
Ro5	18	4	75.42±0.77	3.73±0.48	85.35±0.28	4.240±0.597
Ro6	27	8	90.40±0.43	186.30±8.65	90.03±0.11	3.148±0.770
Ro7	41	14	94.31±0.86	213.30±4.43	89.16±0.36	2.926±0.550
Ro8	53	18	68.35±3.70	82.10±26.19	85.23±0.50	2.259±0.594
Ro9	65	22	70.15±3.06	60.34±6.29	88.25±0.23	2.963±0.759
Ro10	73	24	99.55±2.28	80.27±0.95	90.41±0.33	4.037±0.587
Ro11	76	25	50.55±1.74	24.66±2.71	73.75±0.45	4.333±0.555
W1	5	2	40.55±1.59	0	53.70±0.51	2.320±0.900
W2	50	18	45.35±2.81	3.28±2.24	63.74±0.16	3.920±0.572
W3	51	18	46.55±2.67	0	76.37±0.50	3.920±1.152
W4	64	22	60.35±1.99	0	81.75±0.55	3.120±1.166
W5	70	23	36.55±0.87	0	51.62±0.41	3.120±0.927
W6	72	24	39.60±1.26	7.96±1.60	70.83±1.07	3.600±0.913
W7	74	25	48.89±0.68	0	75.00±0.49	2.640±1.254

#### (4) 머루 및 기타 과일을 이용한 시판 와인의 품질특성

대한민국 와인축제에 출품된 머루 및 기타 과일을 이용한 와인의 일반품질특성은 표 20과 21에 나타내었다. 머루와인은 영동에서 2종, 무주에서 생산되는 6종이며, 블루베리 와인이 4종, 그 외에 오미자 와인 1종, 감와인 2종, 사과 와인 1종이다. 머루와인의 pH는 3.86~4.22로 비교적 다른 와인에 비해 높게 나타났으며 총산함량은 0.56~0.75%, 휘발산 함량은 0.02~0.05%로 포도를 이용한 다른 와인들과 유사한 경향을 보였다. 블루베리 와인은 pH가 3.26~3.81, 총산은 0.60~1.08%를 나타내었다. 오미자로 만든 11번 와인의 총산함량이 1.03%로 약간 높게 나타났으며, 휘발산은 오미자, 감와인 2종 등이 모두 0.1%가 넘게 나타났다. 표 21에 나타낸 와인들의 알코올 함량은 9.7~14.4% 범위에 속하였으며 당도는 8.8~15.8. Brix로 나타났으며 같은 드라이 와인이라도 캠벨얼리로 만든 드라이 와인에 비해 당도가 높은 것으로 보아 가용성 고형물의 함량이 높기 때문이라 생각된다.