



그림 4. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 비율별 와인의 색도 변화

A: 캠벨얼리 100%, B: 캠벨얼리 80% + 아로니아 20%, C: 캠벨얼리 60% + 아로니아 40%,

D: 아로니아 100%, E: 아로니아 100%(줄기제거), F: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%, G: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%(분쇄하지 않은 아로니아)

일반적으로 와인의 Hue값은 색도 값이 낮을수록 붉은 빛의 와인으로 품질이 좋고 포도주의 광택이나 윤기, 갈변 정도와 관계가 있다.

420 nm, 520 nm, 620 nm 파장의 흡광도의 합으로 계산한 Intensity의 분석 결과 캠벨얼리 100% 처리구에서 5.080의 가장 낮은 값을 나타내었고 아로니아 첨가비율이 증가함에 따라 Intensity가 증가하여 아로니아 100% 처리구에서 8.212의 가장 높은 값이 분석되었으며 줄기 제거에 따른 유의적 차이는 나타나지 않았다. 와인의 적색이 intensity를 나타내주는 값으로 갈변이 진행될수록 증가하는 경향을 보이며, 0~6 의 값은 옅은 색이며 6~10 의 값은 중간 색, 10 이상의 값은 진한 색을 띄는 와인으로 판단할 수 있다.

표 2. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 비율별 와인의 Hue 값과 intensity

시료	Hue 값	Intensity
A	0.493 ± 0.00	5.080 ± 0.02
B	0.426 ± 0.02	5.789 ± 0.09
C	0.831 ± 0.02	6.907 ± 0.09
D	1.062 ± 0.06	8.060 ± 0.27
E	1.081 ± 0.08	8.212 ± 0.08
F	0.892 ± 0.02	7.220 ± 0.02
G	0.548 ± 0.01	6.075 ± 0.08

A: 캠벨얼리 100%, B: 캠벨얼리 80% + 아로니아 20%, C: 캠벨얼리 60% + 아로니아 40%, D: 아로니아 100%, E: 아로니아 100%(줄기제거), F: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%, G: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%(분쇄하지 않은 아로니아)