

표 15. 시판 국산 로제와 화이트 와인의 와인의 일반조성 및 아황산 함량

시료			Ethanol (%, v/v)	°Brix	Free SO ₂ (mg/L)	Total SO ₂ (mg/L)
일련	와인 번호	와이너 리번호				
Ro1	1	1	10.0	14.3±0.0	0	0
Ro2	4	2	11.9	14.5±0.1	0	8.00±0.00
Ro3	14	3	12.0	15.2±0.1	7.33±0.58	215.00±4.00
Ro4	17	4	11.4	13.1±0.1	16.33±0.58	193.67±1.15
Ro5	18	4	11.4	6.8±0.1	5.00±0.00	54.33±0.58
Ro6	27	8	11.8	14.8±0.2	6.67±0.58	91.00±1.00
Ro7	41	14	11.9	14.5±0.2	3.00±0.00	7.33±0.58
Ro8	53	18	11.0	12.8±0.1	2.00±0.00	23.00±0.00
Ro9	65	22	9.1	11.5±0.1	0	98.33±1.15
Ro10	73	24	12.2	10.1±0.0	16.00±0.00	145.33±2.89
Ro11	76	25	10.7	12.0±0.0	30.67±0.58	179.67±1.53
W1	5	2	10.0	12.5±0.1	8.33±0.58	153.33±0.58
W2	50	18	11.2	10.3±0.1	0	8.33±1.53
W3	51	18	9.1	6.8±0.1	2.67±0.58	20.67±0.58
W4	64	22	10.3	11.7±0.1	3.67±0.58	21.33±0.58
W5	70	23	9.9	12.2±0.0	3.00±0.00	30.00±1.00
W6	72	24	13.0	10.3±0.1	40.00±1.00	109.33±1.53
W7	74	25	12.8	11.6±0.1	58.33±2.31	209.00±10.54

로제 와인의 알코올 함량은 9.1~12.2% 범위에 속하였으며 당도는 18번 와인이 6.8. Brix로 가장 낮고 14번 와인이 15.2. Brix로 가장 높은 값을 보였으며 18번 와인 이외에는 모두 스위트 와인으로 생각된다. 유리 아황산 함량의 경우 10 mg/L 이상 함유한 로제와인은 3종이었으며 총아황산 함량은 0~215 mg/L에 속하였으며 50 mg/L이상 함유한 와인이 7종으로 레드와인에 비해 아황산 관리가 되고 있음을 알 수 있다. 이는 로제 와인 제조시 화이트 와인과 같이 침용하고 압착한 후 과피를 분리하고 발효하거나, 발효초기에 압착하여 색소 추출을 조절하였기 때문으로 탄닌과 같은 항산화 물질의 함량이 낮아 산화속도가 빠르기 때문으로 생각된다.

화이트 와인의 알코올 함량은 9.1~13.0% 범위에 속하였으며, 당도는 6.8~12.515.2. Brix로 51번 와인을 제외하고는 스위트 와인으로 보이며 로제 와인에 비해서는 전반적으로 당도가 낮게 나타났다. 유리아황산 함량은 2종의 와인이 40, 58mg/L로 높게 나타났으며 나머지 와인은 10 mg/L이하로 나타났다. 총아황산은 3종의 와인이 100 mg/L로 나타나 레드와인보다는 아황산 관리가 이루어지는 것을 알 수 있다. 로제와 화이트 와인의 hue값, color intensity와 색도는 표 16과 같다. 로제와인의 hue값은 0.592~1.990, color intensity는 0.282~3.615범위에 속하였으며, 명도는 43.22~94.99, 적색도는 3.20~59.37, 황색도는 8.43~24.83으로 와인간에 차이가 큰 것으로 나타났으며 이는 원료와 압착시기 등 제조방법에 의한 차이라고 생각된다. 화이트 와인의 hue값은 2.219~3.123, color intensity는 0.113~0.566, 명도는 92.12~98.69, 적색도는 -0.48~4.26, 황색도는 4.25~19.17의 범위에 속하였다. 로제와 화이트와인은 hue 값으로 산화정도를 판별하기는 어려우며 이는 안토시아닌 함량이 낮거나 거의 없기 때문이다.