

## 그림 2. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 별 알코올 함량 변화

A: 캠벨얼리 100%, B: 캠벨얼리 90% + 아로니아 10%, C: 캠벨얼리 80% + 아로니아 20%,  
D: 캠벨얼리 70% + 아로니아 30%, E: 아로니아 100%

### (5) 아로니아 와인의 환원당 변화

환원당 분석 결과는 그림 3과 같이 초기에 알코올 발효를 위해 보당을 하였고 2일에서 보당한 설탕이 분해되어 환원당의 함량이 높았다. 2일에서 높게 나타난 환원당은 발효가 진행되면서 점차 감소하는 것으로 나타났고 발효가 끝난 8일에서는 0.4~0.9%로 매우 낮아졌다. 이는 알코올 발효가 일어날 때 효모가 포도당과 과당을 영양원으로 소비하므로 감소하는 것이고 다른 시료들에 비해 아로니아 100% 와인의 환원당 함량이 조금 더 높은 것을 알 수 있다.

## 그림 5. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 별 환원당 변화

A: 캠벨얼리 100%, B: 캠벨얼리 90% + 아로니아 10%, C: 캠벨얼리 80% + 아로니아 20%,  
D: 캠벨얼리 70% + 아로니아 30%, E: 아로니아 100%