

알코올 발효에 의해 생성되는 퓨젤오일은 주성분이 1-propanol, 2-methyl-1-propanol, 3-methyl-1-butanol로 모든 와인에서 검출되었다. 3가지 성분으로 구성된 퓨젤오일의 함량은 바로압착하여 제조한 로제 와인이 157.69 ppm을 나타내었으며, 6시간 침용 138.65 ppm, 12시간 침용 161.48 ppm, 24시간 침용 153.53 ppm, 48시간 침용 107.24 ppm을 나타내었으며, 옥랑 와인은 181.12 ppm, 대량생산 레드와인은 171.34 ppm, 대량생산 로제와인은 176.38 ppm을 나타내었다. 퓨젤오일 함량은 옥랑와인이 가장 높았고, 48시간 침용 로제와인이 가장 낮은 값을 나타내었으나, 구성 성분인 1-propanol 함량은 옥랑로제 와인이 10.96 ppm으로 가장 낮고 12시간 침용 로제와인이 58.06 ppm으로 가장 높은 값을 보여, 처리에 따라 구성성분 비율이 다르다는 것을 알 수 있었다. 와인의 과일향과 꽃향 등 좋은 향을 내는 성분으로는 주로 에스테르 화합물이 관여한다. 검출된 에스테르 화합물은 14종으로 이들 화합물의 총량은 침용기간에 따른 로제와인의 경우, 바로압착 245.44 ppm, 6시간 침용 298.16 ppm, 12시간침용 240.75 ppm, 24시간 침용 331.65 ppm이었으며, 48시간 침용의 경우 310.16 ppm이었다. 옥랑로제의 경우 248.36 ppm, 대량생산 레드는 296.25 ppm, 로제는 367.38 ppm을 보였다. 이와 같은 함량 차이는 에스테르 화합물의 주성분이 ethyl acetate 함량에 의한 차이로 판단된다.

대량생산 로제 에틸아세테이트 함량이 320.79 ppm으로 가장 함량이 높았으며, 옥랑로제 와인이 176.32 ppm으로 가장 낮은 함량을 나타내었다. 그러나 꽃향, 과일향의 특징을 지니는 ethyl hexanoate의 경우 옥랑로제가 5.12 ppm으로 처리중 가장 높은 함량을 나타내었고, 대량생산 레드가 가장 낮은 2.06 ppm을 나타내었으며, ethyl octanoate 또한 옥랑로제가 16.41 ppm로 가장 높은 함량을 보였고, 12시간 침용로제와 대량생산레드가 각각 5.40과 5.95 ppm으로 가장 낮은 함량을 나타내었다. ethyl decanoate 또한 ethyl octanoate와 같은 경향을 나타내었다.

#### (9) 처리별 로제와인의 총폴리페놀 함량

처리별 로제와인의 총폴리페놀 함량을 분석한 결과는 그림 10과 같다.

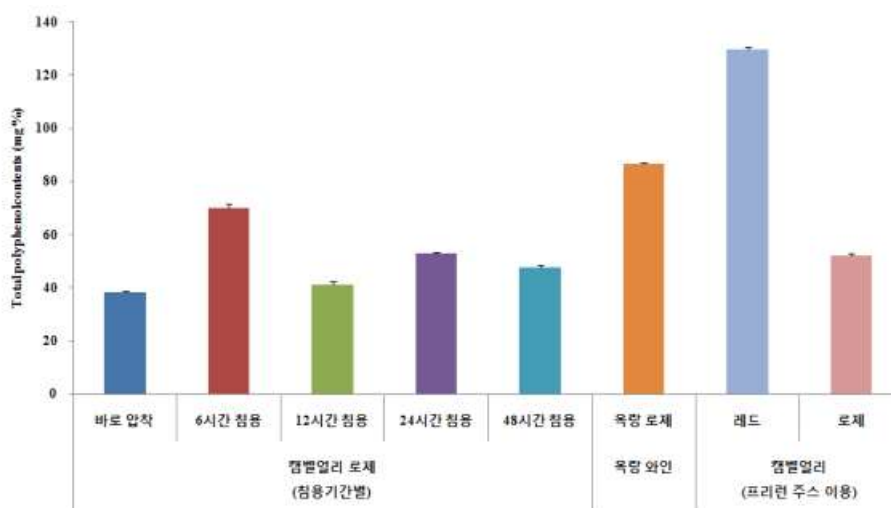


그림 10. 처리별 로제와인의 총폴리페놀 함량

침용기간별 로제와인의 총폴리페놀 함량은 38.40~69.97 mg%에 속하였으며, 옥랑로제는 86.47 mg%, 레드와인은 129.75 mg%를 나타내었다. 총폴리페놀 함량은 안토시아닌, 탄닌 성분과 그