

표 13. 시판 국산 레드 스위트 와인의 생리활성 및 관능검사 결과

시료			총폴리페놀 함량(mg%)	총안토시아닌 함량(mg/L)	전자공여능 (%)	관능검사 결과
일련	와인 번호	와이너 리번호				
RS1	22	7	105.49±1.96	72.92±2.11	86.80±0.77	4.259±0.712
RS2	43	15	110.26±1.82	130.75±5.23	88.67±0.06	3.370±0.839
RS3	3	1	141.84±0.97	208.57±0.47	81.57±0.27	2.593±0.844
RS4	7	2	104.64±0.64	204.06±3.99	83.75±0.27	3.333±0.784
RS5	12	3	132.31±3.51	182.96±7.68	87.51±0.55	3.074±0.997
RS6	15	4	148.15±1.83	209.79±13.32	81.52±0.35	3.667±1.177
RS7	23	7	104.91±1.63	72.81±1.93	85.27±0.46	4.370±0.839
RS8	24	8	121.33±1.47	300.75±26.35	84.84±0.08	3.296±0.993
RS9	29	9	121.35±0.47	79.04±1.94	87.14±0.31	3.455±0.800
RS10	30	10	113.46±2.54	138.04±5.08	85.43±0.42	3.273±1.077
RS11	33	11	117.93±0.50	229.00±8.37	86.79±0.39	3.000±0.926
RS12	35	12	96.13±1.03	32.40±0.77	88.16±0.30	3.591±0.854
RS13	39	14	129.80±3.33	239.85±16.43	82.86±0.56	3.091±0.811
RS14	44	15	134.89±0.40	233.23±1.64	86.67±0.22	3.364±0.848
RS15	45	15	102.91±1.20	126.41±8.05	89.56±0.35	3.227±0.973
RS16	55	18	137.38±1.88	269.02±8.26	86.59±0.41	2.520±0.872
RS17	58	19	114.29±1.69	196.04±4.17	85.72±0.30	2.960±0.889
RS18	59	19	110.46±2.40	196.10±15.87	84.63±0.22	3.080±0.702
RS19	66	22	143.73±1.90	315.11±3.50	81.26±0.48	3.040±1.060
RS20	69	23	102.55±2.53	96.80±19.06	86.88±0.41	3.800±0.913
RS21	71	24	126.51±1.80	284.16±7.52	88.79±0.24	3.920±0.909
RS22	75	25	127.31±1.14	370.21±16.51	83.82±0.25	3.680±0.802
RS23	26	8	151.15±3.43	26.05±13.88	74.59±0.42	3.593±1.083
RS24	52	18	114.82±7.23	112.77±9.20	87.48±0.36	3.160±1.068

### (3) 로제와인 및 화이트 와인의 품질특성

로제와인 및 화이트 와인의 일반적인 품질 특성은 표 14, 15에 나타내었다.

2015년에는 5종의 로제 와인이 시판되었으나 2016년도에는 11종으로 2배이상 증가하였다.

로제 와인의 pH는 3.27~4.26의 범위에 속하였으며, 총산 함량은 0.32~0.82%, 휘발산 함량은 0.01~0.06% 범위에 속하였다. 73번 와인의 pH는 일반 와인에 비해 높고 총산 함량은 낮은 값을 보였으며, 이는 포도 특성에서 기인한 것으로 생각된다. 화이트 와인은 총 7종이었으며 2014년과 2015년 4종에 비해 3종이나 증가하였다. 화이트 와인의 pH는 3.02~3.91의 범위였으며, 총산은 0.49~0.90%를 나타내었으며 휘발산은 0.01~0.06% 범위였다. 로제 와인에 비해 pH는 낮고 총산 함량은 약간 높았다.