

표 10. 시판 국산 레드 스위트 와인의 색도

시료			Hue	Color intensity	L (명도)	a (적 색도)	b (황 색도)
일련	와인 번호	와이너 리번호					
RS1	22	7	1.234±0.005	2.688±0.032	53.28±0.68	36.41±0.27	34.33±0.46
RS2	43	15	0.760±0.002	4.447±0.021	34.85±0.05	56.43±0.01	32.98±0.09
RS3	3	1	0.806±0.036	9.398±0.218	13.27±0.07	42.25±0.03	22.13±0.12
RS4	7	2	0.746±0.008	4.019±0.060	33.19±0.10	53.36±0.02	20.49±0.09
RS5	12	3	0.695±0.004	5.395±0.056	32.58±0.12	58.04±0.03	37.39±0.05
RS6	15	4	0.906±0.117	8.659±0.441	13.62±0.03	42.15±0.02	23.07±0.04
RS7	23	7	1.208±0.001	2.642±0.011	54.08±0.02	37.29±0.02	33.84±0.05
RS8	24	8	0.632±0.004	6.379±0.011	20.90±0.17	50.42±0.16	28.07±0.07
RS9	29	9	0.828±0.002	5.323±0.017	28.58±0.17	51.80±0.13	34.20±0.04
RS10	30	10	0.829±0.001	7.237±0.022	24.70±0.08	52.43±0.02	41.13±0.11
RS11	33	11	0.837±0.001	5.791±0.024	25.77±0.08	50.54±0.03	34.24±0.05
RS12	35	12	1.071±0.002	2.409±0.021	57.06±0.11	42.35±0.11	29.21±0.07
RS13	39	14	0.791±0.051	7.145±0.288	20.24±0.04	48.90±0.06	32.56±0.07
RS14	44	15	0.685±0.025	6.941±0.131	20.58±0.03	50.69±0.04	31.69±0.05
RS15	45	15	0.698±0.007	3.736±0.082	39.35±0.05	57.48±0.02	26.34±0.05
RS16	55	18	0.678±0.028	6.257±0.197	28.71±0.11	56.30±0.03	41.87±0.15
RS17	58	19	0.821±0.038	5.435±0.227	28.30±0.17	51.69±0.03	33.07±0.18
RS18	59	19	0.854±0.003	5.627±0.054	29.51±0.04	51.46±0.03	33.07±0.04
RS19	66	22	0.813±0.030	9.914±0.322	16.10±0.08	46.20±0.09	27.12±0.09
RS20	69	23	0.761±0.007	4.680±0.048	30.32±0.03	53.80±0.01	22.49±0.05
RS21	71	24	0.867±0.003	3.474±0.022	46.12±0.06	56.74±0.01	25.93±0.12
RS22	75	25	0.906±0.002	6.394±0.033	20.47±0.06	44.90±0.07	29.09±0.17
RS23	26	8	1.608±0.070	6.818±0.226	28.12±0.38	47.20±0.13	47.12±0.61
RS24	52	18	0.978±0.002	3.707±0.021	43.14±0.03	52.30±0.01	39.02±0.01

와인의 Color intensity는 2.409~9.914의 범위에 속하며 평균값은 5.605에 표준편차는 2.046으로 와인간의 차이가 큰 것으로 나타났다. 명도(L값)은 13.27~57.06에 속하였으며, 평균값은 30.95를 나타내었고 와인의 어두운 정도를 나타내는 color intensity와 역의 상관관계를 보였으며, 적색도는 36.41~58.04로 평균값은 49.63이었다.

(다) 레드 스위트 와인의 유리당과 유기산 함량

와인의 유리당 함량은 표 11에 나타내었으며, 유기산 함량은 표 12와 같다.

와인 유리당의 구성당은 fructose, glucose, sucrose이며, fructose의 함량은 1.08~10.41%에 속하였으며, glucose는 1.13~6.25%에 속하였다. 이와 같은 이유는 효모가 glucose를 먼저 이용함에 따라 fructose가 남았기 때문으로 보이며, 스위트 함량을 만들기 위해 초기에 당을 첨가한 후 발효를 멈추었거나 드라이로 만든 후 당을 첨가하여 재 발효된 상태로 보인다.