

표 12. 시판 국산 레드 스위트 와인의 유기산 함량

시료			Citric acid (mg/ml)	Tartaric acid (mg/ml)	Malic acid (mg/ml)	Lactic acid (mg/ml)	Acetic acid (mg/ml)
일련	와인 번호	와이너 리번호					
RS1	22	7	ND	1.869±0.211	1.370±0.371	1.240±0.139	0.807±0.130
RS2	43	15	0.101±0.005	1.592±0.207	2.500±0.282	0.167±0.043	0.035±0.055
RS3	3	1	ND	2.009±0.099	0.316±0.204	3.350±0.129	ND
RS4	7	2	ND	1.232±0.138	2.620±0.495	2.874±0.249	ND
RS5	12	3	0.080±0.008	2.353±0.190	2.218±0.281	1.608±0.447	0.580±0.216
RS6	15	4	ND	1.409±0.473	1.664±0.300	1.122±0.107	ND
RS7	23	7	ND	0.909±0.063	1.731±0.112	2.045±0.151	0.476±0.122
RS8	24	8	0.012±0.011	0.311±0.052	1.738±0.049	1.600±0.148	ND
RS9	29	9	ND	2.386±0.054	1.058±0.075	1.683±0.121	0.001±0.097
RS10	30	10	0.616±0.090	0.888±0.187	0.921±0.148	1.600±0.163	ND
RS11	33	11	ND	1.388±0.224	0.492±0.044	3.172±0.122	0.224±0.103
RS12	35	12	ND	2.033±0.090	4.578±0.186	1.376±0.033	0.499±0.023
RS13	39	14	ND	1.589±0.332	1.330±0.082	2.472±0.449	ND
RS14	44	15	0.195±0.058	2.085±0.229	4.144±0.461	ND	0.008±0.003
RS15	45	15	0.078±0.014	1.308±0.186	3.427±0.282	0.168±0.010	0.243±0.090
RS16	55	18	ND	2.237±0.204	ND	1.824±0.005	ND
RS17	58	19	0.029±0.042	1.412±0.405	0.678±0.119	2.876±0.401	ND
RS18	59	19	0.043±0.044	1.613±0.494	0.603±0.065	2.285±0.077	0.004±0.030
RS19	66	22	ND	2.092±0.205	1.143±0.140	2.943±0.363	0.591±0.079
RS20	69	23	ND	1.663±0.134	0.008±0.170	1.108±0.329	0.179±0.051
RS21	71	24	0.035±0.028	0.401±0.140	2.461±0.565	0.129±0.040	0.400±0.034
RS22	75	25	ND	0.751±0.170	1.074±0.213	3.492±0.418	0.775±0.200
RS23	26	8	0.442±0.032	1.178±0.081	11.748±0.375	1.658±0.032	0.155±0.294
RS24	52	18	0.209±0.059	2.727±0.333	3.959±0.123	2.048±0.120	0.199±0.018

(라) 레드 스위트 와인의 생리활성과 관능검사 결과

와인의 생리활성과 관능검사 결과는 표 13과 같다.

와인의 총폴리페놀 함량은 96.13~151.15 mg%에 속하였으며, 평균값은 121.40 mg%, 표준편차 15.82 mg%으로 시료간에 큰 차이가 없는 것으로 나타났으며, 총안토시아닌 함량은 26.05~370.21 mg%에 평균값이 18.29 mg%에 표준편차가 92.44 mg%로 시료간 분포 폭이 넓다는 것을 알 수 있었다. 이와 같은 결과는 농가형 와이너리의 스위트 와인 살균 방법과 관련이 있는 것으로 생각된다. 아황산 관리가 된 와인의 경우 대부분 총안토시아닌 함량이 높게 나타났으며, 가열처리에 의해 안토시아닌이 파괴된 것도 있는 것으로 생각된다. 그러므로 가열살균시에도 향과 색, 안토시아닌이 파괴되지 않고 효모를 사멸시킬 수 있는 적정온도와 시간이 필요할 것으로 생각된다. 관능검사 결과 우수로 평가된 와인은 3종, 양호 19종, 시음가능 2종으로 나타났다.