

C 와이너리

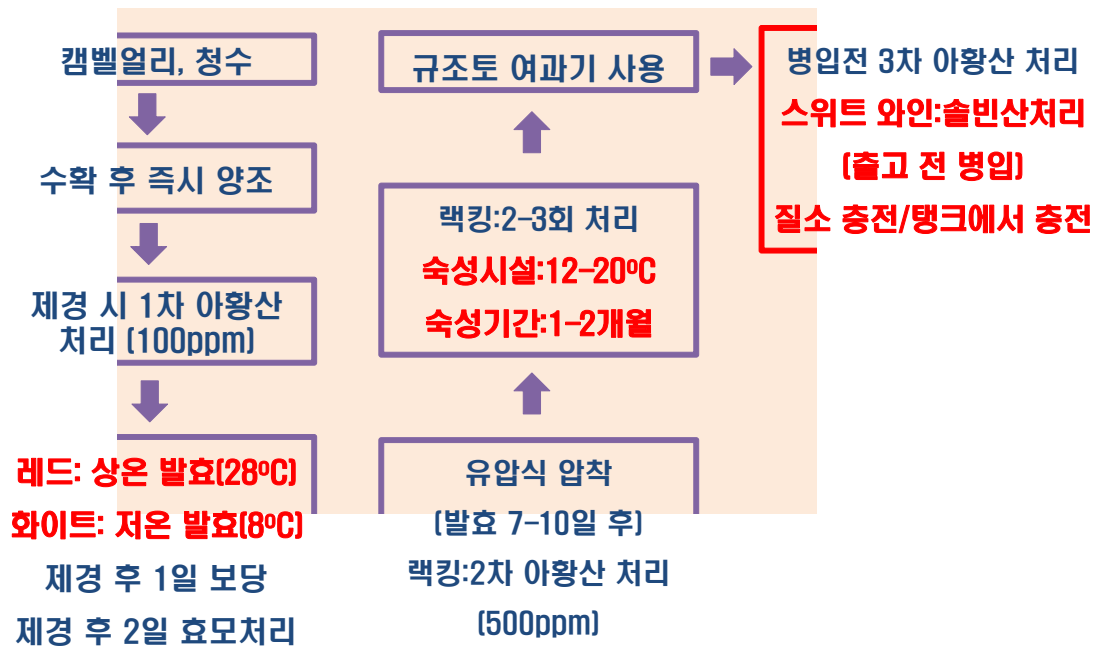


그림 3. C 와이너리의 제조 공정 및 공정상의 특징

(라) D 와이너리 제조공정과 품질과의 관계 : 머루와인

D 와이너리는 와인 제조시 아황산을 사용하지 않고 와인을 제조하는 것을 특징으로 한다. 머루를 수확 후 2~3일간 상온 숙성한 후 제경·파쇄하였으며 아황산염 처리없이 제경 파쇄후 증적가당으로 바로 당을 첨가한 후 24시간 후 효모를 처리하였다. 1차 발효는 내부 품온이 28°C에서 실시하였으며 1일 2회 교반하면서 25-30일간 발효하였다. 랙킹은 압착 10일 후부터 실시하여 4회정도 하였으며 숙성온도 5°C에서 4~5개월간 실시하였으며 숙성중 1회 랙킹을 추가로 하였다. 여과기는 사용하지 않았으며 병입한 후 저온 살균(65°C에서 30분)처리하였다. 스위트 와인의 경우 병입 1주일전 가당을 하였다. 이러한 방법으로 제조한 머루와인의 품질 특성은 표 26~31과 같다. 머루와인의 에탄올 함량은 13.6%이었으며 유리아황산과 총아황산 함량은 10mg/L이하로 효모에 의해 생성된 것으로 보이며 color intensity는 22.491로 높은 값을 보였으며 명도는 2.71을 나타내었다. 사과산과 젖산 함량의 비율로 볼 때 malolactic 발효가 일부 진행된 것으로 보이며 총안토시아닌 함량은 548.73mg/mL로 매우 높게 나타났으며 이는 원료의 특성과 여과를 하지 않고 저온 살균하였기 때문으로 판단된다. 관능검사 결과 “우수”로 평가되었다.