

나 로제 와인보다 L value가 높게 나타났고 그 이유는 화이트 와인이 청징과 여과 공정에서 레드나 로제보다 더 맑게 처리되기 때문일 사료된다. 색도 분석 결과, 화이트 와인의 원료 품종 간에는 차이가 없으며 제조 공정상에서 차이가 있는 것으로 보인다.

표 11. 화이트 와인의 색도 분석

시료	와인 종류	L value	a value	b value
W1	스위트	89.56±0.000	2.25±0.000	17.49±0.015
W2	스위트	95.15±0.006	0.24±0.006	4.56±0.006
W3	스위트	95.44±0.006	-0.88±0.006	5.54±0.006
W4	스위트	95.46±0.006	0.16±0.006	3.93±0.010

(사) 향기 성분 분석

표 12. 화이트 와인의 향기 성분 분석

화합물명	시 료			
	W1	W2	W3	W4
acetoin	1.75	1.85	5.7	10.3
2,3-epoxybutane	15.44		0.9	0.79
methyl acetate		16.25	1.32	2.43
1-propanol	8.9	33.43	14.19	8.39
2-hydroxy-propanamide	1.7	4.32	4.18	4.29
acetic anhydride	3.83		2.17	1.91
ethyl acetate	89.95	99.86	78.43	70.37
2-methyl-1-propanol	38.92	14.13	18.62	22.66
1-pentanol	35.76	31.93	29.8	37.2
2-methyl-butanol	12.49	5.8	5.76	7.28
2-hexanol	22.52	21.41	21.2	21.51
alanine	1.42	1.38	1.44	1.45
2,4,5-trimethyl-1,3-dioxalane	6.31	7.53		0.65
3-methyl-1-butanol	81.35	73.23	69.83	83.88
2-methyl-1-butanol	30.16	14.71	14.26	17.76
2-methyl propanate		1.13	0.97	
4-methyl-2-pentanol	50	50	50	50
1-(ethenyloxy)-pentane	0.87			
2,3-butanediol	0.97			
ethyl butanoate		1.86	1.87	1.04
2-hydroxy ethyl propanoate	3.81		2.55	
iso pentyl acetate		7.39	2.58	3.71
3,4-dimethyl pentanol		1.47		0.7
pentyl acetate		14.82	5.33	7.37
2-methyl 4-octanone	0.72		0.65	0.73
4-methyl pentanoate		2.78	1.37	1.26
ethyl hexanoate		5.95	3.06	2.7
phenylethylalcohol	1.56			
ethyl octanoate		12.9	10.93	6.32
ethyl decanoate		3.69	4.59	2.98