가 .

(2) 스위트 레드와인의 품질특성

(가) 레드 스위트 와인의 일반조성

레드 스위트 와인은 총 24종으로 2015년 22종과 비교할 때 큰 차이는 없는 것으로 나타났다. pH는 3.36~3.88로 다른 종류의 와인에 비해 범위가 좁게 나타났으며, 총산은 0.48~0.91%로 대부분 0.5~0.6사이를 나타내었으며, 26번 와인이 0.91%로 가장 높게 나타났으며 이 와인은 당을 첨가하지 않고 과즙을 농축시켜 만든 아이스와인이다. 휘발산 또한 0.01~0.06%로 초산균의 오염은 없는 것으로 보인다. 알코올 함량은 8.7~15.5%로 드라이 와인에 비해 분포 폭이 넓게 나타났으며 이는 알코올 도수가 낮은 스위트 와인을 만들었기 때문으로 보인다. 당도 8.9~22.9。 Brix로 나타났으며 평균값은 14.8。 Brix로 나타났으며 15.0。 Brix가 넘는 와인도 5종이었다.

표 8. 시판 국산 레드 스위트 와인의 일반조성

시료					Total	Volatile
일련	와인	와이너리	포도종류	рН		
교인	번호	번호			acidity(%)	acidity(%)
RS1	22	7	캠벨얼리	3.76±0.00	0.61±0.01	0.04
RS2	43	15	캠벨얼리	3.60±0.01	0.58±0.01	0.03
RS3	3	1	캠벨얼리	3.67±0.01	0.55±0.00	0.02
RS4	7	2	캠벨얼리	3.88±0.00	0.51±0.01	0.03
RS5	12	3	캠벨얼리	3.46±0.01	0.71 ± 0.01	0.06
RS6	15	4	캠벨얼리	3.61±0.02	0.59±0.00	0.02
RS7	23	7	캠벨얼리	3.74±0.00	0.53±0.02	0.04
RS8	24	8	캠벨얼리	3.81±0.01	0.48±0.00	0.02
RS9	29	9	캠벨얼리	3.36±0.00	0.50±0.01	0.01
RS10	30	10	캠벨얼리	3.66±0.01	0.57±0.00	0.02
RS11	33	11	캠벨얼리	3.73±0.01	0.50±0.01	0.03
RS12	35	12	캠벨얼리	3.46±0.01	0.58±0.00	0.05
RS13	39	14	캠벨얼리	3.68±0.01	0.54±0.01	0.01
RS14	44	15	캠벨얼리	3.45±0.00	0.61±0.00	0.02
RS15	45	15	캠벨얼리	3.52±0.01	0.53±0.01	0.03
RS16	55	18	캠벨얼리	3.55±0.01	0.54±0.01	0.02
RS17	58	19	캠벨얼리	3.93±0.01	0.57±0.01	0.02
RS18	59	19	캠벨얼리	3.87±0.01	0.57±0.00	0.02
RS19	66	22	캠벨얼리	3.68±0.01	0.67±0.02	0.04
RS20	69	23	캠벨얼리	3.60±0.00	0.52±0.01	0.03
RS21	71	24	경초	3.67±0.01	0.51±0.00	0.02
RS22	75	25	캠벨얼리	3.79±0.00	0.51±0.00	0.03
RS23	26	8	아이스와인	3.72±0.00	0.91±0.01	0.03
RS24	52	18	아이스와인	3.57±0.00	0.64±0.00	0.04