

서 0.397로 감소하였으며 color intensity는 6.355에서 6.069로 증가하였다.

표 4. 아로니아 와인의 Hue 값과 intensity

구 분	Day	Hue 값	Intensity
캠벨100%	0	1.693	0.664
	2	0.584	6.826
	4	0.339	4.857
	6	0.352	4.358
	8	0.655	4.055
	12	0.369	5.887
캠벨90% + 아로니아 10%	0	0.858	6.355
	2	0.516	5.831
	4	0.386	4.511
	6	0.406	3.411
	8	0.420	5.832
	12	0.397	6.069
캠벨80%+ 아로니아 20%	0	0.454	15.367
	2	0.653	6.961
	4	0.437	4.605
	6	0.430	3.753
	8	0.413	5.207
	12	0.443	6.358
캠벨70% + 아로니아 30%	0	0.695	9.211
	2	0.488	6.726
	4	0.470	6.426
	6	0.429	5.429
	8	0.561	6.826
	12	0.630	8.294
아로니아100%	0	0.627	7.466
	2	0.915	9.849
	4	0.704	7.970
	6	1.023	9.883
	8	0.612	4.618
	12	0.981	9.758

(8) 아로니아 와인의 총 폴리페놀 함량 변화

총 폴리페놀 함량은 Folin-Ciocalteu's 방법으로 측정하였으며 그 결과는 그림 4에 나타내었다. 총 폴리페놀 함량은 캠벨 100 % 와인이 초기값에서 가장 적게 나타났고 아로니아 첨가량이 많을수록 총 폴리페놀의 함량도 높은 경향을 보였다. 발효가 진행되면서 캠벨 100 % 와인은 다른 시료들에 비해 총 폴리페놀 함량이 계속 낮게 유지되었고 아로니아 100 % 와인의 총 폴리페놀 함량이 다른 시료들에 비해 월등히 높은 것을 알 수 있었다. 이는 아로니아 자체의 항산화 성분과 총폴리페놀 성분이 캠벨 열리 보다 많으므로 그것이 계속 유지되는 것으로 보이고 알코올 발효가 일어나는 동안 총 폴리페놀 함량은 변화하지 않고 유지되는 것을 확인하였다.