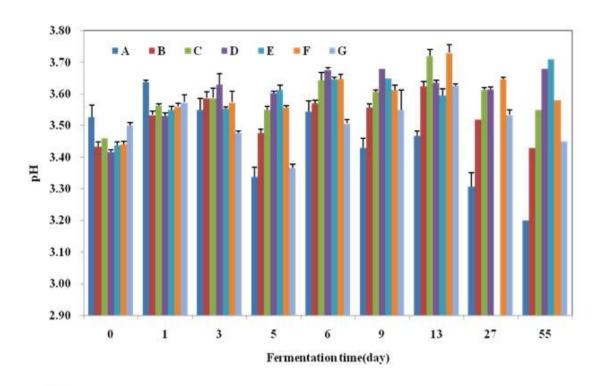
가 .

가



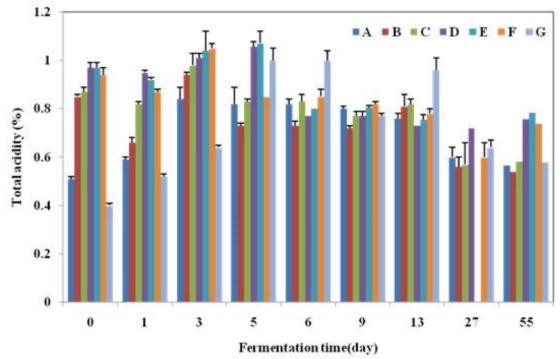


그림 2. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 비율별 와인의 pH와 총산 변화

A: 캠벨얼리 100%, B: 캠벨얼리 80% + 아로니아 20%, C: 캠벨얼리 60% + 아로니아 40%,

D: 아로니아 100%, E: 아로니아 100%(줄기제거), F: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%, G: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%(분쇄하지 않은 아로니아)

(4) 아로니아 와인의 주정도 분석

와인의 발효가 진행됨에 따라 혼합 비율에 따른 아로니아 와인의 알코올 농도를 분석 결과는 그림 3와 같다. 알코올 발효는 발효기간 3일 이후에 진행되기 시작하였으며 캠벨얼리 100%로 발효한 시료에서 가장 급격하게 알코올 발효가 진행되어 11.9%의 최종 알코올 함량이 분석