

## 2. 결과 및 고찰

### 가. 2015년 대한민국 와인축제 출품와인 품질특성

#### (1) 시판 국산 레드와인과 로제와인의 품질 특성

표 1. 2015년 분석한 농가형 와이너리 와인 현황

시료 번호	제조원	와인타입	원료	시료 번호	제조원	와인타입	원료
1	1	스위트	캠벨얼리	33	15	로제	캠벨얼리
2		드라이	캠벨얼리	34	16	드라이	캠벨얼리
3	2	스위트	캠벨얼리	35		스위트	캠벨얼리
4		드라이	캠벨얼리	36		스위트	블루베리
5	3	드라이	캠벨얼리	37	17	스위트	캠벨얼리
6		스위트	캠벨얼리	38		드라이	캠벨얼리
7	4	스위트	캠벨얼리	39	18	스위트	캠벨얼리
8		드라이	캠벨얼리	40		드라이	캠벨얼리
9	5	스위트	캠벨얼리	41	19	스위트	캠벨얼리
10		드라이	캠벨얼리	42		드라이	캠벨얼리
11	6	스위트	캠벨얼리	43	20	스위트	캠벨얼리
12		드라이	캠벨얼리	44		드라이	산머루
13	7	로제	캠벨얼리	45	21	스위트	캠벨얼리
14		스위트	캠벨얼리	46		드라이	캠벨얼리
15		스위트	산머루	47	22	드라이1	캠벨얼리
16	8	스위트	캠벨얼리	48		드라이2	캠벨얼리
17		드라이	캠벨얼리	49	23	스위트	캠벨얼리
18		로제	캠벨얼리	50		드라이	캠벨얼리
19	9	스위트	캠벨얼리	51	24	스위트	캠벨얼리
20		드라이	캠벨얼리	52		드라이	캠벨얼리
21		로제	캠벨얼리	53	3	화이트	머스켓오브 알렉산드리아
22	10	스위트	MBA	54	8	화이트	청수, 알렉산드리아
23		드라이	캠벨얼리	55	12	화이트	머스켓오브 알렉산드리아
24		로제	블루베리	56	19	화이트	청수
25	11	스위트	캠벨얼리				
26		드라이	캠벨얼리				
27	12	스위트	캠벨얼리				
28		드라이	캠벨얼리				
29	13	스위트	MBA				
30		스위트	블루베리				
31	14	스위트	캠벨얼리				
32		드라이	캠벨얼리				

#### (가) pH 및 총산

영동 와이너리 와인 52 종류의 pH와 총산도는 그림 1, 2와 같이 나타냈다. pH의 경우 레드 및 로제 와인은 pH 3.24 ~ 4.08의 범위에 분포하고 있으며 평균 3.65이었다. 와인의 pH는 3.2~3.5 사이로서, pH가 3.6이상이면 잡균 오염이 일어날 수 있으며 3.2이하이면 신맛이 강해