



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