

표 20. 국산 머루 및 기타 과일을 이용한 시판 와인의 일반조성

시료			원료	pH	Total acidity(%)	Volatile acidity(%)
일련	와인 번호	와이너 리번호				
M1	31	11	머루	3.86±0.01	0.58±0.01	0.02
M2	32	11	머루	3.97±0.01	0.68±0.00	0.03
M3	79	27	머루	4.22±0.02	0.64±0.00	0.03
M4	80	27	머루	4.13±0.01	0.62±0.00	0.03
M5	81	27	머루	4.00±0.01	0.56±0.00	0.02
M6	82	27	머루	3.98±0.01	0.75±0.01	0.04
M7	83	27	머루	3.98±0.01	0.60±0.01	0.04
M8	84	27	머루	4.00±0.00	0.67±0.01	0.05
B9	19	5	블루베리	3.44±0.01	0.79±0.01	0.08
B10	20	5	블루베리	3.52±0.00	0.60±0.01	0.03
B11	48	16	블루베리	3.26±0.01	1.08±0.00	0.03
B12	57	19	블루베리	3.81±0.01	0.61±0.02	0.03
O13	11	3	오미자	3.43±0.00	1.03±0.02	0.12
P14	13	3	감	4.02±0.01	0.70±0.00	0.14
P17	78	26	홍시와인	4.02±0.00	0.69±0.01	0.10
A18	85	27	사과	3.80±0.01	0.43±0.00	0.02

표 21. 국산 머루 및 기타 과일을 이용한 시판 와인의 일반조성 및 아황산 함량

시료			Ethanol (%, v/v)	° Brix	Free SO <sub>2</sub> (mg/L)	Total SO <sub>2</sub> (mg/L)
일련	와인 번호	와이너 리번호				
M1	31	11	13.6	15.8±0.2	1.67±0.58	7.33±2.52
M2	32	11	14.3	9.8±0.1	0	14.33±2.52
M3	79	27	11.6	8.8±0.2	0	10.67±0.58
M4	80	27	11.9	12.7±0.2	0	9.67±3.79
M5	81	27	11.0	13.8±0.2	2.67±0.58	7.33±0.58
M6	82	27	9.8	9.4±0.1	37.00±0.00	93.33±1.53
M7	83	27	11.3	13.1±0.2	9.67±0.58	60.33±2.52
M8	84	27	11.0	15.5±0.1	0	12.00±1.00
B9	19	5	11.4	15.6±0.1	0	48.00±1.00
B10	20	5	12.8	9.4±0.2	2.67±0.58	34.00±0.00
B11	48	16	14.4	9.2±0.1	2.67±0.58	59.33±2.08
B12	57	19	12.4	15.5±0.1	0	7.67±0.58
O13	11	3	12.0	10.8±0.1	28.00±0.00	196.00±2.65
P14	13	3	9.7	18.5±0.1	0	328.33±5.77
P17	78	26	11.3	15.0±0.0	0	48.00±1.00
A18	85	27	10.1	13.8±0.1	3.00±0.00	59.33±1.15