

## 제 5 장 연구 결과의 활용 계획

- 포도 품종에 장점을 살릴 수 있는 양조기술에 대한 체계적인 추가 연구 필요
  - 레드도 사용하는 품종에 따라 품종의 특성을 잘 살릴 수 있는 발효온도, 숙성온도, 여과나 가열방법등에 대한 최적 양조방법이 설정되어야 할 것으로 생각됨
  - 같은 품종으로 만든 와인도 양조공정에 따른 향기특성 등은 차이가 많이 남
- 와인 종류별 와인제조공정 매뉴얼 작성 및 와이너리 보급(리플릿이나 책자제작)
- 처리방법에 따른 옥랑와인제조방법 및 품질특성 : 논문게재
- 옥랑스위트 로제와인 제조방법(영농기술정보) : 농가와이너리 현장접목 실용화 예정
- 처리방법에 따른 옥랑와인제조방법 및 품질특성 : 논문게재 예정
- 아로니아와 캠벨얼리 혼합와인 품질특성 : 논문게재 예정
- 아로니아와 캠벨얼리 혼합와인은 현장접목 상품화 진행중
- 향미가 개선된 아로니아 와인 제조방법은 기술이전하였으며, 현재 상품화 진행중
- 와인 종류별 품질특성 : 논문게재 예정