

## บทที่ 4

### สรุปผลการทดลอง

1. จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของลูกหว้าหลังจากการใช้เอนไซม์เพคตินสทางการค้าคือ LALLYME HC และ Pectinase AR เปรียบเทียบกับการไม่ใช้เอนไซม์ให้ผลไม่แตกต่างกันทางสถิติ
2. ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับการหมักไวน์ลูกหว้าที่ใช้อัตราส่วนระหว่างลูกหว้าต่อน้ำเท่ากับ 1:3 และมีการเติมเอนไซม์ LALLYME HC ที่ความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม มากที่สุด
3. การหมักไวน์จะมีร่องรอยพานต์และไวน์กำดำไม่จำเป็นต้องทำไสเนื่องจากไวน์ทึ้งสองชนิดนี้สามารถตัดกันได้โดยหลังจากการทำ racking
4. การเติมเอนไซม์เพคตินสและสารช่วยในการตัดกัน (เจลต้าน เชซิน และเบนโตอินท์) จะทำให้ไวน์นี้มีเม็ดไส้เดือนที่เร็วและมีความใสมากกว่าการไม่เติมสารใดลงไปในระหว่างการบ่มอย่างไรก็ตามเมื่อสิ้นสุดการบ่ม ไวน์ที่เติมเอนไซม์และ/หรือสารช่วยในการตัดกัน และไม่เติม ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ และค่าอื่น ๆ ที่ตรวจสอบ (ความใส ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในไวน์ ปริมาณน้ำตาลรีดิวช์ พอเช ปริมาณกรดทึ้งนมด ปริมาณแอนโซไซยานิน และปริมาณแอลกอฮอล์) ไม่มีความแตกต่างทางสถิติเช่นกัน
5. การเติมสารช่วยตัดกันจะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าความใส ปริมาณกรดทึ้งนมด ปริมาณแอนโซไซยานิน และปริมาณน้ำตาลรีดิวช์ระหว่างการทำไวน์ใส เมื่อพิจารณาการยอมรับโดยวิธีการทดสอบชิม พนว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ