

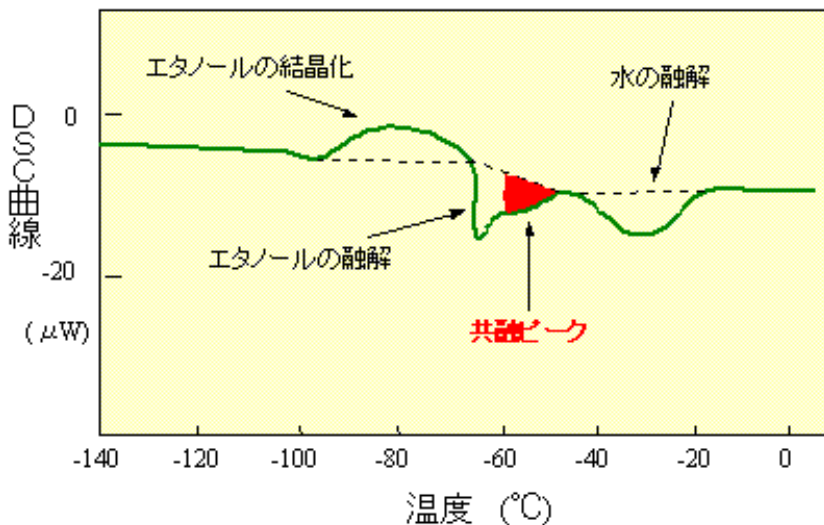
# ウイスキーの熟成度評価

ウイスキーは、年月が経てば経つほど熟成が進み、味がまろやかになるといわれる。

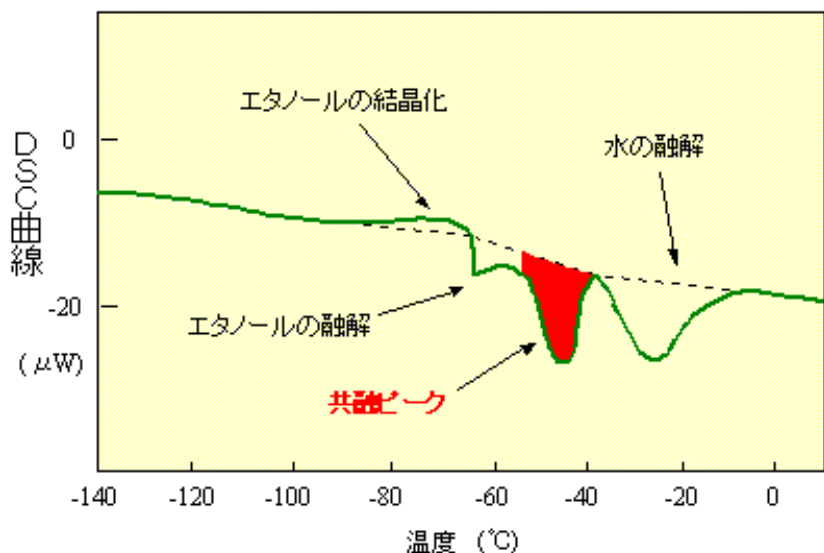


熟成後のウイスキーと、エタノールと水の混合物との相違を、示差走査熱量計を用いて測定を行った。

エタノールと水の混合物のDSC



ウイスキーのDSC

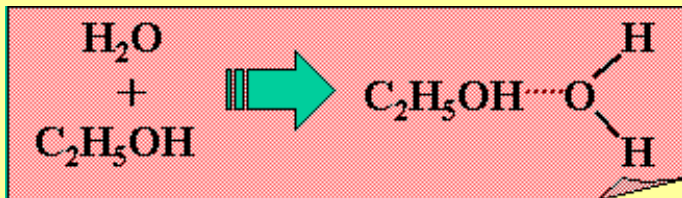


【各ピークの熱量】

	エタノールと水の混合物	熟成ウイスキー
エタノールの結晶化ピーク	24.0	5.0
エタノールの融解ピーク	25.3	5.3
エタノールと水の共融ピーク	6.7	33.7
水の融解ピーク	31.0	40.0

単位は全て J/g

【“ウイスキーの熟成度” まとめ】



ウイスキーは熟成が進むにつれてエタノールと水の相互作用が増してくる。



アルコールの刺激的な香りと辛さが消え、味がまろやかになる要因の一つである、と考えられる。