

	アセト アルデヒド	酢酸 エチル	プロパ ノール	イソ ブタノール	酢酸 イソアミル	イソアミル アルコール	カプロン酸 エチル	グルコース濃 度
冷蔵	18	58	76	44	1.8	110	4.9	3.6
冷凍	9	32	63	20	1.3	80	4.4	3.2

吸光度(スペクトル) ※清酒の色調(熟度)は430nmの吸光度を参考にする。

	色調
冷蔵	0.060
冷凍	0.052

凍結及び冷蔵保存酒の香気成分分析の結果

同じ酒だとすると冷凍効果はやや大きい。カプロン酸エチルの減少は少ないのに対し他の多くの成分が大きく減少している。特に、良くないとされるイソアミルアルコール、アセトアルデヒド、酢酸エチルが低い。