

白酒是什么味道？有人说辣，有人说香，不同的人有着不同的回答。不经常喝酒的人或许会回答，酒又苦又辣，没什么好喝的，所以不太喜欢喝白酒。但是资深老友却认为白酒是香的，是甜的。同样一瓶酒，千人千味，各不相同。

那么，白酒究竟是什么味道呢？是什么原因成就了白酒的风味？下面，小编带着大家来探讨，揭开白酒的神秘面纱。



有相关研究表明，白酒中的酯类化合物是香气成分的主体部分，香气成分是决定白酒香型风格和味道的重要因素。白酒中酯类化合物占总香气成分的主体部分，对白酒呈香起到主要的贡献作用。

虽然这些微量成分占比不高，但他们决定着白酒的主体风格和味道，清香型酒的主要香气物质是乙酸乙酯和乳酸乙酯。

各位酒友，你杯里的白酒是什么味道呢？