

行业知识葡萄酒的分类 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_44023.htm 根据我国最新的国家标准，葡萄酒是以新鲜葡萄或葡萄汁为原料，经酵母发酵酿制而成的、酒精度不低于7% (v/v) 的各类葡萄酒。葡萄酒按酒的色泽分为红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒三大类。根据葡萄酒的含糖量，又可分为干红葡萄酒、半干红葡萄酒、半甜红葡萄酒和甜红葡萄酒。白葡萄酒也可按同样的方法细分为干白葡萄酒、半干白葡萄酒、半甜白葡萄酒和甜白葡萄酒。按照国家标准，各种葡萄酒的含糖量如下所述：干葡萄酒，含糖（以葡萄糖计）小于或等于4.0g/L. 半干葡萄酒，含糖在4.1~12.0g/L. 半甜葡萄酒，含糖在12.1~50.1g/L. 甜葡萄酒，含糖等于或大于50.1g/L。按酒中二氧化碳的压力分为三类：无气葡萄酒（still wine）（包括加香葡萄酒），这种葡萄酒不含有自身发酵产生的二氧化碳或人工添加的二氧化碳。起泡葡萄酒（sparkling wine），这种葡萄酒中所含的二氧化碳是以葡萄酒加糖再发酵而产生的或用人工方法压入的，其酒中的二氧化碳含量在 20℃ 时保持压力0.35 MPa(3.5 bar)以上，酒精度不低于8%(v/v)。香槟酒属于起泡葡萄酒，在法国规定只有在香槟省出产的起泡葡萄酒才能称为香槟酒。葡萄汽酒，葡萄酒中的二氧化碳是发酵产生的或是人工方法加入的，其酒中二氧化碳含量在 20℃ 时保持压力0.0510~0.25 MPa (0.51~2.5 bar)，酒精度不低于4%(v/v)。此外，葡萄酒经过再加工，还可生产加香葡萄酒和白兰地。根据品种的不同，生产技术也有所不同。加香葡萄酒也称开胃酒，是在葡萄酒

中添加少量可食用并起增香作用的物质，混合而成的葡萄酒。按葡萄酒中所添加的主要呈香物质的不同可分为苦味型、花香型、果香型和芳香型。我国的味美思酒就属于这种类型。白兰地是葡萄酒经过蒸馏而制得的蒸馏酒。有些白兰地也可用其它水果酿成的酒制成，但需冠以原料水果的名称，如樱桃白兰地、苹果白兰地和李子白兰地。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com