

中国酒文化黄酒的种类 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__E4_B8_AD_E5_9B_BD_E9_85_92_E6_c34_44028.htm 黄酒种类繁多，现代则按黄酒中所含的糖份来分。 1 琳琅满目的黄酒品种 经过数千年的发展，黄酒家族的成员不断扩大，品种琳琅满目。酒的名称更是丰富多彩。最为常见的是按酒的产地来命名。如绍兴酒、金华酒、丹阳酒、九江封缸酒、山东兰陵酒等。这种分法在古代较为普遍。还有一种是按某种类型酒的代表作为分类的依据，如“加饭酒”，往往是半干型黄酒；“花雕酒”表示半干酒；“封缸酒”（绍兴地区又称为“香雪酒”），表示甜型或浓甜型黄酒；“善酿酒”表示半甜酒。还有的按酒的外观(如颜色，浊度等)，如清酒，浊酒，白酒，黄酒，红酒（红曲酿造的酒）；再就是按酒的原料，如糯米酒，黑米酒、玉米黄酒、粟米酒、青稞酒等；古代还有煮酒和非煮酒的区别，甚至还有根据销售对象来分的，如“路庄”（具体的如“京装”，清代销往北京的酒）。还有一些酒名，则是根据酒的习惯称呼，如江西的“水酒”、陕西的“稠酒”、江南一带的“老白酒”等。除了液态的酒外，还有半固态的“酒娘”。这些称呼都带有一定的地方色彩，要想准确知道黄酒的类型，还得依据现代黄酒的分类方法。 2 最新国家标准中黄酒的分类法 在最新的国家标准中，黄酒的定义是：以稻米、黍米、黑米、玉米、小麦等为原料，经过蒸料，拌以麦曲、米曲或酒药，进行糖化和发酵酿制而成的各类黄酒。按黄酒的含糖量将黄酒分为以下6类：干黄酒：“干”表示酒中的含糖量少，糖份都发酵变成了酒精，故酒中

的糖份含量最低，最新的国家标准中，其含糖量小于 1.00 g/100 ml (以葡萄糖计)。这种酒属稀醪发酵，总加水量为原料米的三倍左右。发酵温度控制得较低，开耙搅拌的时间间隔较短。酵母生长较为旺盛，故发酵彻底，残糖很低。在绍兴地区，干黄酒的代表是“元红酒”。半干黄酒：“半干”表示酒中的糖份还未全部发酵成酒精，还保留了一些糖份。在生产上，这种酒的加水量较低，相当于在配料时增加了饭量，故又称为“加饭酒”。酒的含糖量在1.00~3.00%之间。在发酵过程中，要求较高。酒质厚浓，风味优良。可以长久贮藏。是黄酒中的上品。我国大多数出口酒，均属此种类型。

半甜黄酒：这种酒含糖份3.00~10.00%之间。这种酒采用的工艺独特，是用成品黄酒代水，加入到发酵醪中，使糖化发酵的开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度，由于酵母菌数量较少，对发酵醪中的产生的糖份不能转化成酒精，故成品酒中的糖份较高。这种酒，酒香浓郁，酒度适中，味甘甜醇厚。是黄酒中的珍品。但这种酒不宜久存。贮藏时间越长，色泽越深。

甜黄酒：这种酒，一般是采用淋饭操作法，拌入酒药，搭窝先酿成甜酒娘，当糖化至一定程度时，加入40-50%浓度的米白酒或糟烧酒，以抑制微生物的糖化发酵作用，酒中的糖份含量达到10.00-20.00 g/100ml之间。由于加入了米白酒，酒度也较高。甜型黄酒可常年生产。甜黄酒，糖份大于或等于20 g/100 ml。

加香黄酒：这是以黄酒为酒基，经浸泡(或复蒸)芳香动、植物或加入芳香动、植物的浸出液而制成的黄酒。

3 淋饮酒、摊饭酒和喂饭酒 这是按酿造方法对黄酒分类时的称呼。按这种方法分类，可将黄酒分成三类：淋饭酒：淋饭酒

是指蒸熟的米饭用冷水淋凉，然后，拌入酒药粉末，搭窝，糖化，最后加水发酵成酒。口味较淡薄。这样酿成的淋饭酒，有的工厂是用来作为酒母的。即所谓的“淋饭酒母”。

摊饭酒：是指将蒸熟的米饭摊在竹篾上，使米饭在空气中冷却，然后再加入麦曲、酒母（淋饭酒母）、浸米浆水等，混合后直接进行发酵。

喂饭酒：按这种方法酿酒时，米饭不是一次性加入，而是分批加入。

4 麦曲黄酒、小曲黄酒、红曲黄酒、乌衣红曲黄酒 黄酒还可按酿酒用曲的种类来分。如小曲黄酒，生麦曲黄酒，熟麦曲黄酒，纯种曲黄酒，红曲黄酒，黄衣红曲黄酒，乌衣红曲黄酒。

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