

中国酒文化白酒的分类 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\\_\\_E4\\_B8\\_AD\\_E5\\_9B\\_BD\\_E9\\_85\\_92\\_E6\\_c34\\_44034.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E4_B8_AD_E5_9B_BD_E9_85_92_E6_c34_44034.htm) 下面主要介绍中国的白酒种类。现代将白酒分为固态法白酒、固液结合法白酒和液态法白酒三类。 1 按所用酒曲和主要工艺分类 在固态法白酒中主要的种类为：（1）大曲酒 大曲酒，以大曲为糖化发酵剂，大曲的原料主要是小麦、大麦，加上一定数量的碗豆。大曲又分为中温曲、高温曲和超高温曲。一般是固态发酵，大曲酒所酿的酒质量较好，多数名优酒均以大曲酿成。（2）小曲酒 小曲是以稻米为原料制成的，多采用半固态发酵，南方的白酒多是小曲酒。（3）麸曲酒 这是解放后在烟台操作法的基础上发展起来的，分别以纯培养的曲霉菌及纯培养的酒母作为糖化、发酵剂，发酵时间较短，由于生产成本较低，为多数酒厂为采用，此种类型的酒产量最大。以大众为消费对象。（4）混曲法白酒 主要是大曲和小曲混用所酿成的酒。（5）其它糖化剂法白酒 这是以糖化酶为糖化剂，加酿酒活性干酵母（或生香酵母）发酵酿制而成的白酒。固液结合法白酒的种类有：（1）半固、半液发酵法白酒 这种酒是以大米为原料，小曲为糖化发酵剂，先在固态条件下糖化，再于半固态、半液态下发酵，而后蒸馏制成的白酒，其典型代表是桂林三花酒。（2）串香白酒 这种白酒采用串香工艺制成，其代表有：四川沱牌酒等。还有一种香精串蒸法白酒，此酒在香醅中加入香精后串蒸而得。（3）勾兑白酒 这种酒是将固态法白酒（不少于10%）与液态法白酒或食用酒精按适当比例进行勾兑而成的白酒。液态发酵法白酒又

称“一步法”白酒，生产工艺类似于酒精生产，但在工艺上吸取了白酒的一些传统工艺，酒质一般较为淡泊；有的工艺采用生香酵母加以弥补。此外还有调香白酒，这是以食用酒精为酒基，用食用香精及特制的调香白酒经调配而成。

## 2 按酒的香型分

这种方法按酒的主体香气成分的特征分类，在国家级评酒中，往往按这种方法对酒进行归类。

(1) 酱香型白酒 也称为酱香型白酒，以茅台酒为代表。酱香柔润为其主要特点。发酵工艺最为复杂。所用的大曲多为超高温酒曲。

(2) 浓香型白酒 以泸州老窖特曲、五粮液、洋河大曲等酒为代表，以浓香甘爽为特点，发酵原料是多种原料，以高粱为主，发酵采用混蒸续渣工艺。发酵采用陈年老窖，也有人工培养的老窖。在名优酒中，浓香型白酒的产量最大。四川，江苏等地的酒厂所产的酒均是这种类型。

(3) 清香型白酒 也称为清香型白酒，以汾酒为代表，其特点是清香纯正，采用清蒸清渣发酵工艺，发酵采用地缸。

(4) 米香型白酒 以桂林三花酒为代表，特点是米香纯正，以大米为原料，小曲为糖化剂。

(5) 其它香型白酒 这类酒的主要代表有西凤酒、董酒、白沙液等，香型各有特征，这些酒的酿造工艺采用浓香型，酱香型，或汾香型白酒的一些工艺，有的酒的蒸馏工艺也采用串香法。

## 3 按酒质分

(1) 国家名酒 国家评定的质量最高的酒，白酒的国家级评比，共进行过5次。茅台酒、汾酒、泸州老窖、五粮液等酒在历次国家评酒会上都被评为名酒。

(2) 国家级优质酒 国家级优质酒的评比与名酒的评比同时进行。

(3) 各省，部评比的名优酒

(4) 一般白酒 一般白酒占酒产量的大多数，价格低廉，为百姓所接受。有的质量也不错。这种白酒大多是用液态法生产的。

## 4

按酒度的高低分（1）高度白酒 这是我国传统生产方法所形成的白酒，酒度在41度以上，多在55度以上，一般不超过65度。（2）低度白酒 采用了降度工艺，酒度一般在38度。也有的20多度。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](http://www.100test.com)