



酒类生产 工艺与配方

Wine production process and formula



白酒

白酒概述



世界六大蒸馏酒

白酒

威士忌

伏特加

朗姆酒

金酒

白兰地







烧酒、白干 (liquor)

曲类、酒母

淀粉质原料

蒸煮

糖化

发酵

蒸馏

陈酿

其它蒸馏的定义是：以谷物、薯类、葡萄及其它水果为原料，经发酵、蒸馏而酿制而成的、高度（含酒精18~40%）酒按所用的原料不同，又有白兰地、威士忌、俄得克和其它蒸馏酒（如朗姆酒）。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。

主产地



长江上游和赤水河流域的贵州仁怀、四川宜宾、泸州三角地带、以及山西汾阳有着全球规模最大、质量最优的蒸馏酒产区，其白酒产业集群扛起中国白酒产业的半壁河山。

从中国白酒生产四大板块来看，川黔板块中的宜宾、泸州、遵义，面积5.6万平方公里，有一批世界知名白酒品牌和世界级酿酒大师，白酒产量占全国的五分之一，具备打造“中国白酒金三角”和白酒核心区的条件。

类型

根据曲种不同，白酒分为“大曲酒”、“小曲酒”、“麸曲酒”、“混曲酒”等。大曲块大，主要包含曲霉菌和酵母；小曲块小，主要包含毛霉菌、根霉菌和酵母。霉菌将粮食中



贵州仁怀



四川宜宾

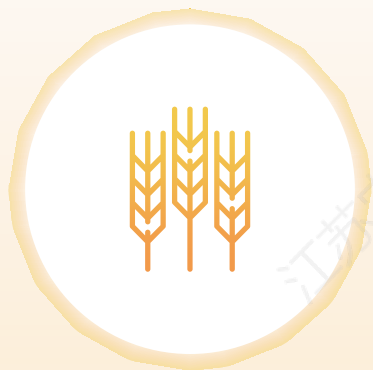


四川泸州



山西汾阳

白酒的分类



原料分类

The material
classification



香型分类

Classification of
scent



糖化发酵剂

Saccharification
starter culture



酒度分类

Wine degree
classification



原料分类

The material classification

谷物白酒

酒体香味物质协调

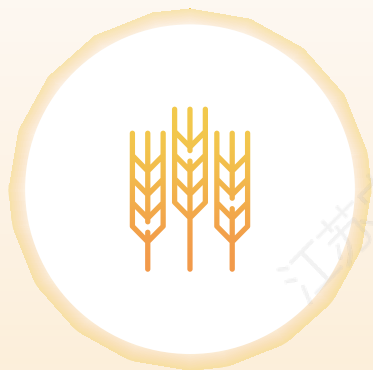
薯类白酒

出酒率高、成本低

代粮白酒

酒质低劣、杂质多

白酒的分类



原料分类

The material
classification



香型分类

Classification of
scent



糖化发酵剂

Saccharification
starter culture



酒度分类

Wine degree
classification



香型分类

Classification of scent

酱香型白酒

酱香突出，幽雅细腻

米香型白酒

蜜香清雅，回味怡畅

浓香型白酒

香味协调，尾净余长

其他香型白酒

以酒论酒，味正余长

清香型白酒

清香纯正，余味清爽

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/435202241011011204>