

# 贵州A2陈年老窖白酒加工

生成日期: 2025-10-20

酱香型白酒说到酱香酒的传统工艺，就需要知道：坤沙、碎沙、翻沙和串沙。我们从工艺中，可以非常清晰的了解，因为投入成本不一样，影响了酱香白酒的价格。工艺成本决定价格：坤沙工艺中，酱酒的7次取酒中，不同轮次的酒，也区分了其价格。3/4/5轮次的酒是坤沙工艺中的灵魂，又称之为大回沙。其特点是酒香浓郁、酒味醇厚、酒体丰满；第6轮次的酒，称之为小回沙。醇和、糊香好、味长；第7轮次的酒，称之为追糟酒。醇和、有糊香、略微苦、糟味明显。这里可以看出，哪怕都是坤沙工艺的酱酒，也会因为不同的取酒轮次，产生不同的价格。不过好的酱香酒都是用不同轮次的酒勾调而成的，也就是通常人们所说的酒勾酒。为了避免在储藏酱香型白酒的过程中出现跑酒的情况，在储藏前应该要做以下准备。贵州A2陈年老窖白酒加工



酱香型白酒的气味：酱香型白酒的鉴别可以取一滴白酒放在手心里，然后合掌使两手心接触用力摩擦几下，如酒生热后发出的气味清香，则为好的酒；如气味发甜，则为中档酒；气味苦臭，则为劣质酒。将一滴食用油滴入酒中，如果油不规则地扩散，下沉速度明显，则为劣质酒。酒品的风格就是指酒品的色、香、味、体作用于人的感官，并给人留下的综合印象。不同酒品，有其不同的风格；同样的酒品，也会有不同的风格。色——白酒色的鉴别，是用手举杯对光或白布作底，用肉眼观察酒的色调，透明度及有无悬浮和沉淀。酒液中的自然色泽主要来源于酿制酒品的原料，酿制时应尽量保持原料的本色。自然的色彩会给人以新鲜、纯美、朴实、自然的感觉，在语言描述上称之为正色。因为酒品一般在正常光线下观察带有亮光，所以色和泽是同时感观于人的视觉的。好的酒液像水晶体一样高度透明，优良的酒品都具有清透明的液相。观察、评价酒品的色泽是评酒的一个重要部分。贵州茅台镇纯粮食白酒酿造厂家酱香型白酒怎么区分优劣？



味——尝酒中很重要的部分，饮酒入口要慢而稳，使酒先接触舌尖，次两侧，然后到舌根，使酒液满舌而进行味觉判断，主要看“酸、甜、苦、辣、涩”五味是否协调、平和。酒的味感是关系酒品优劣的重要的品评标准，.酸味给人以醇厚、清爽、干净的感觉；甜味给人以舒适、滋润、圆正、纯美丰满、浓郁的感觉；苦味在一些酒品中也并非劣味；适量的涩味对于一些特定酒品可以提。酒品中的辛辣味是不受欢迎的，给人以冲头、刺鼻等不良感觉。咸味也不是酒品的正常口味，常因生产中工艺处理不当而产生。怪味也称异味，是酒品中不应出现的气味，产生原因很复杂，一般表现为油味、糠味、糟味等。酒类中的各种产品都含有不同比重的酒精，但各类酒品都要求消除酒精味道，只有酒中的各种味感的相互配合，酒味协调，酒质肥硕，酒体柔美的酒品才能称得上是美味佳酿。

酱香型白酒有什么是需要注意的？酱香型白酒生产中每次蒸完酒后的酒醅经过扬凉、加曲后都要堆集发酵4~5天，其目的是使醅子更新富集微生物，并使大曲中的霉菌，嗜热芽孢杆菌、酵母菌等进一步繁殖，起二次制曲的作用。堆集品温到达45~50℃时，微生物已繁殖得较旺盛，再移入窖内进行发酵，使酿酒微生物占据一定的优势，保证发酵的正常进行，这是酱香型白酒生产独有的特点。发酵时，糟醅采取原出原入，达到以醅养窖和以窖养醅的作用。每次醅子堆积发酵完后，准备入窖前都要用尾酒泼窖。保证发酵正常、产香良好。尾酒用量由开始时每窖15kg逐渐随发酵轮次增加而减少为每窖5kg□每轮酒醅都泼入尾酒，回沙发酵，加强产香，酒尾用量应根据上一轮产酒好坏，堆集时醅子的干湿程度而定，一般控制在每窖酒醅泼酒15kg以上，随着发酵轮次的增加，逐渐减少泼入的酒量，然后丢糟不泼尾酒。回酒发酵是酱香型大曲白酒生产工艺的又一特点。好喝不贵的酱香型白酒酒品的香气历来是人们评价酒品时的重要参照，一般都以香气浓郁清雅为佳品。



酱香型白酒：酱香酒由纯粮酿造，是天然发酵产品。酱香酒的香气至今为止尚未找到主体香味物质，所以即使有人想通过添加合成剂作假也无从着手，这就排除了添加任何香气、香味物质的可能。酱香型白酒国家标准(GB/T26760-2011)由国家标准委正式发，2011年12月1日起正式实施，为行业推荐性标准。这是我国酱香型白酒首份国家标准。酱香型白酒国家标准中明确规定，酱香型白酒不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质，需以高粱、小麦、水等为原料，经传统固态法发酵制成，并对检验规则、标志、包装、运输和储存等均有详细规定。酱香型白酒按照生产工艺来划分，可分为四大类，依次是坤沙酒、碎沙酒、翻沙酒和窜沙酒。贵州A2陈年老窖白酒加工

酱香型白酒与浓香型白酒的区别？贵州A2陈年老窖白酒加工

酱香型白酒的七个轮次酒各有什么特点及区别？一轮次：无色透明、无悬浮物；有酱香味，略有生粮味、涩味，微酸，后味微苦；酒精度 $\geq 57.0\% \text{vol}$ 二轮次：无色透明、无悬浮物；有酱香味、味甜，后味干净，略有酸涩味；酒精度 $\geq 54.5\% \text{vol}$ 三轮次：无色透明、无悬浮物；酱香味突出、醇和、尾净；酒精度 $\geq 53.5\% \text{vol}$ 四轮次：无色透明、无悬浮物；酱香味突出、醇和、后味长；酒精度 $\geq 52.5\% \text{vol}$ 五轮次：无色（微黄）透明、无悬浮物；酱香味突出、后味长、略有焦香味；酒精度 $\geq 52.5\% \text{vol}$ 六轮次：无色（微黄）透明、无悬浮物；酱香味明显、后味长、略有焦糊味；酒精度 $\geq 52.0\% \text{vol}$ 七轮次：无色（微黄）透明、无悬浮物；酱香味明显、后味长、有焦糊味；酒精度 $\geq 52.0\% \text{vol}$ 贵州A2陈年老窖白酒加工