

酒类知识大全

李占争 张和平 杜汉杰 主编



酒类知识大全

李占争 张和平 杜汉杰 主编

编委：李占争 张和平 杜汉杰
郑战军 李进安 闫连杰
刘红立 王少义 韩爱亭
李跃安 李会敏

气象出版社

(京)新登字 046 号

内 容 简 介

现在,酒已进入千家万户,成了人们日常生活不可缺少的消费品,为了增进人们对酒的了解,正确引导消费,本书以问答形式叙述了酒的起源、发展、酿造(配制)、选购、贮藏、饮用方法、营养价值、医疗功效,以及辨伪识真等方面的内容。本书分白酒、啤酒、黄酒、葡萄酒、果酒、汽酒、外国酒简介等七大部分,使广大读者对酒类知识有一个较为全面系统的了解。

本书可供酒类消费者、销售者阅读,也是酿酒厂家技术人员、工人的良师益友。

酒类知识大全

李占争 张和平 杜汉杰 主编

责任编辑:李如彬 终审:周诗健

封面设计:邓璐 责任技编:吴向东 责任校对:逸仲

* * *

气象出版社 出版

(北京西郊白石桥路46号 邮政编码:100081)

北京科技印刷厂印刷

新华书店总店科技发行所发行 全国各地新华书店经销

* * *

开本:787×1092 1/32 印张:8.25 字数:172千字

1993年9月第一版 1993年9月第一次印刷

印数:1—3500

ISBN 7-5029-1336-X/G. 0303

定价:5.90元

前 言

酒的出现，恐非一人之功，可以说是先祖们集体智慧的结晶。但在我国辉煌的酿酒史上，杜康则占有极其重要的地位，以至人们把“杜康”当成了酒的代名词。史载杜康曾为“牧正”，有一次，他“把余粥弃于桑（桑树洞），又至，闻有奇味”，发现是桑树洞中的饭发酵后溢出的香气，“杜康尝而甘美，遂得酿酒之秘，自此以酿酒为业”。

除了粮食能酿造美酒之外，许多味道鲜美的水果也可造酒，其中以葡萄造酒最为流行。据考证，我国自汉代起就有了葡萄酒，到唐代有了很大的发展，王翰有诗曰：“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催，醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回。”可见，当时葡萄酒已非稀罕之物。

有了酒以后，人类的活动便又丰富了许多，酒似乎成了人们生活中不可缺少的一部分，“酒文化”一词的出现便是佐证。我们难以想象：没有酒，欢乐的宴会会是什么样子；没有酒，悲壮的祭奠仪式会是什么样子；没有酒，人与人之间便少了许多相互沟通的机会；没有酒，文学史上也不会出现那些倍受推崇的（关于酒的或由酒所致的）壮丽诗篇。

到了现代，随着经济的发展和科学技术的进步，酒的品种增加了许多，质量和产量也比以前大有提高，各种各样的酒铺天盖地而来，完完全全地进入了人们的日常生活当中。以前一般人视为高消费的名牌啤酒、充了二氧化碳的清凉饮料酒都成了人们日常的消费品，少数人才能享用的名贵酒，也渐渐走进了寻常百姓的家里。

驱寒要饮酒,消暑要饮酒,渴了要饮酒,病了要饮酒(药酒),健身要饮酒,婚丧嫁娶要饮酒,逢年过节要饮酒,亲朋聚会还要饮酒。但是,人们对于酒本身却知之不多。为了正确引导消费,本书以问答形式叙述了诸如酒的起源、发展、酿造(配制)、选购、贮藏、饮用方法、营养价值、医疗效用,以及辨伪识真等方面的内容。全书分为白酒、啤酒、黄酒、葡萄酒、果酒、汽酒、外国酒简介等七大部分,使广大读者对酒类知识有一个较为全面系统的了解。同时,作者又考虑到不同层次的需求,对酿酒生产中的一些问题进行了较为详尽的解答,可供酿酒行业工作的技术人员、工人作参考。

本书承蒙郑州轻工学院食品工程系教授张平之、郑州大学化学系教授刘振中、《酿酒科技》杂志社副主编高级工程师丁匀成同志的大力支持,在此一并表示感谢。

由于编者水平所限,书中不当之处在所难免,欢迎广大读者批评指正。

作者

1993年元月

目 录

前言

一、白酒

1. 白酒的由来? (1)
2. 白酒的名字是如何确定的? (2)
3. 为什么饮酒过量会造成醉酒呢? (3)
4. 白酒的医疗作用如何? (3)
5. 喝醉酒后对人体有哪些影响? (4)
6. 白酒内含有哪些有害人体的物质? (4)
7. 白酒饮用的卫生常识是什么? (5)
8. 酒度越高酒质越好吗? (6)
9. 白酒对人体主要有哪些益处? (6)
10. 为什么白酒烫热喝好? (6)
11. 用旅行水壶装酒为什么不好? (7)
12. 酗酒父母对子女有影响吗? (7)
13. 为什么孕妇不宜饮酒? (8)
14. 为什么感冒服药后不宜饮酒? (9)
15. 酒后不宜服用哪些药物? (9)
16. 为什么喝浓茶解酒等于火上加油? (10)
17. 为什么喝酒时不宜吃凉粉? (10)
18. 为什么儿童嗜酒害处更大? (11)
19. 为什么有的人不胜酒力? (11)
20. 在烧鱼时放少许白酒有什么好处? (11)
21. 我国白酒分几个香型? (12)

22. 普通白酒感官质量的基本标准是什么? (13)
23. 多种酒混着喝是否更容易醉? (13)
24. 饮白酒与菜肴有什么关系? (13)
25. 浓香型白酒是如何划分等级的? (14)
26. 怎样鉴别白酒质量的优劣? (14)
27. 怎样鉴别真假茅台酒? (14)
28. 怎样鉴别真假汾酒? (15)
29. 怎样鉴别真假五粮液? (16)
30. 怎样鉴别真假西凤酒? (16)
31. 怎样鉴别真假董酒? (17)
32. 白酒为什么要有一定的贮存期? (17)
33. 白酒的贮存期越长越好吗? (18)
34. 乙醇在人体中的代谢过程如何? (18)
35. 饮酒与解酒的常识你知道吗? (19)
36. 为什么说蒸馏酒要向酿造酒转变? (20)
37. 为什么说粮食酒要向果露酒转变? (21)
38. 液态法白酒值得推广吗? (21)
39. 我国对粮食酒生产有何限制措施? (22)
40. 高度酒降度的意义及降度后的白色絮状物是什么?
..... (22)
41. 低度酒在冬季和货架期出现浑浊的原因是什么?
..... (23)
42. 用⁶⁰Co 辐照酒是怎么回事? (23)
43. 白酒经射线辐射后会不会污染上放射物质? (24)
44. 白酒被射线辐照后是否会增加毒性? (25)
45. 为什么说磷在酿酒过程中是极为重要的物质? (25)

46. 生产优质白酒培养老窖泥为什么挑选黄粘土? (26)
47. 产脂酵母为什么适合固体培养? (26)
48. 为什么制作曲种时不宜用通风培养? (27)
49. 帘子制曲比通风制曲有哪些优点? (28)
50. 酿酒行业为什么会发生硫化氢中毒? (28)
51. 酿酒行业如何防止硫化氢中毒? (29)
52. 酿酒行业空窖中为什么会发生二氧化碳中毒? (29)
53. 何谓“双蒸”、“三蒸”及“玉冰烧”? (30)
54. 酒曲害虫的治理方法及防治效果如何? (31)
55. 为什么说曲种不宜长期存放? (32)
56. 酿酒用的曲霉菌与酵母菌有何区别? (32)
57. 曲霉菌及酵母菌的菌种为什么要进行分离? (33)
58. 如何检测曲酒厂空气中的微生物? (33)
59. 白酒发酵中添加生香酵母的意义是什么? (35)
60. 衡量大曲质量是以感观质量为标准还是以理化指
标为标准? (36)
61. 何谓跑窖循环与本窖循环? (37)
62. 什么是看花摘酒? (37)
63. 什么是量质摘酒? (37)
64. 大曲酒在蒸馏过程中的乙醇、酸、醛、酯及杂醇油等
分布情况如何? (38)
65. 大曲酒蒸馏中的四要素是什么? (38)
66. 如何防止夏季大曲酒掉排? (39)
67. 界面与酿制白酒之间的关系如何? (40)
68. 为什么说入窖淀粉过高及用曲量过大是不合理的?
..... (40)

69. 将甲烷通入发酵窖中,为什么能降低酒耗提高酒质?
..... (41)
70. 黄水中有哪些有益成份? (41)
71. 白酒厂窖泥老化的特征及危害性是什么? (42)
72. 窖泥老化时出现的结晶物及其危害性是什么? (43)
73. 浓香型白酒为什么有时有泥臭? (44)
74. 何谓米香型白酒? (44)
75. 董酒的工艺特点如何? (45)
76. 汾酒的工艺酿造特点如何? (45)
77. 西凤酒的酿造工艺有何特点? (46)
78. 为什么把西凤酒独立的“香型”称为“凤型”? (46)
79. 酱香型酒的工艺特点是什么? (47)
80. 酱香型酒的主体香是什么? (48)
81. 何谓其它香型酒,其特点如何? (49)
82. 白酒芝麻香型是怎么来的? (49)
83. 芝麻香型酒的主体香是什么? (50)
84. 麸曲酱香酒的香气是怎么产生的? (51)
85. 麸曲酱香酒在冬季出现混浊怎样处理? (51)
86. 什么是勾兑? (52)
87. 勾兑工作中应注意些什么? (52)
88. 什么是调味? (53)
89. 调味工作中应注意些什么? (53)
90. 白酒经勾兑和调味后为什么要放置一段时间? (54)
91. 浓香型白酒在勾兑时应注意哪几种比例关系? (55)
92. 为什么差酒和好酒之间勾兑会使酒质变好? (55)
93. 为什么好酒与好酒勾兑有时反而变为差酒? (56)

94. 你知道人工陈酿的方法及原理吗? (56)
95. 优质酒贮存的意义是什么? (58)
96. 为什么说优质酒提倡提前调度? (58)
97. 低度酒的酒度到底以多少度为宜? (59)
98. 低度酒出现味淡(水味)怎么办? (60)
99. 抗凝法用于低度白酒的除浊原理是什么? (61)
100. 白酒中的苦味是什么? (61)
101. 白酒的辣味是什么? (62)
102. 白酒的涩味是如何产生的? (62)
103. 白酒中的铅是怎么带进的,如何处理? (63)
104. 白酒中含铅量高应如何处理? (63)

二、啤酒

105. 啤酒的由来? (64)
106. 在我国啤酒为什么叫“啤酒”? (64)
107. 啤酒与其它酒有什么不同? (65)
108. 常喝啤酒是否会产生“大肚子”? (65)
109. 啤酒喝多了是否会胀肚,对患病者是否有益? (66)
110. 啤酒喝多了会不会引起中毒? (66)
111. 喝啤酒吃荤菜有无妨碍? (66)
112. 怎样选购啤酒? (67)
113. 如何看啤酒商标上的保质期? (67)
114. 啤酒商标上有 12°、11°、10°等字样是什么意思?
..... (68)
115. 贮存啤酒应注意些什么? (68)
116. 什么是鲜啤酒,能存放多长时间? (68)

117. 什么是熟啤酒,能存放多长时间? (69)
118. 啤酒存放超期了还能否饮用? (69)
119. 发现啤酒有异味怎么办? (70)
120. 什么是低醇啤酒和普通啤酒? (70)
121. 无醇啤酒不含酒精吗? (70)
122. 无醇啤酒与普通啤酒有何不同? (71)
123. 什么是淡色啤酒和浓色啤酒? (72)
124. 什么是白啤酒和黑啤酒? (73)
125. 啤酒色度是如何形成的? (74)
126. 啤酒色度深的原因是什么? (74)
127. 何为上面发酵啤酒和下面发酵啤酒? (75)
128. 喝啤酒的杯子用什么洗涤最好? (76)
129. 二氧化碳在啤酒中起什么作用? (76)
130. 啤酒中的泡沫是怎样形成的? (77)
131. 啤酒发酵、装酒过程中造成二氧化碳含量达不到
标准及空气含量超过标准时怎么办? (77)
132. 你知道制作啤酒用的酒花吗? (78)
133. 酒花在啤酒中起什么作用? (78)
134. 麦芽汁煮沸时是怎样添加酒花的? (79)
135. 酿制啤酒过程中麦芽汁煮沸的目的是什么? (79)
136. 新疆大麦为什么适合酿制优质啤酒? (80)
137. 你担心啤酒中有致癌物质吗? (80)
138. 什么是干啤酒,它与普通啤酒有何区别? (81)
139. 什么是低糖啤酒? (82)
140. 啤酒罐装时为什么要添加抗氧剂? (82)
141. 瓶装啤酒为什么会发生早期氧化变味? (83)

142. 啤酒遇冷混浊是怎么回事? (83)
143. 啤酒生产过程中如何预防和控制杂菌感染? (84)
144. 微生物污染为何能使啤酒产生酸败与混浊? (85)
145. 硅藻土助滤剂用于过滤啤酒有什么优越性? (86)
146. 我国啤酒工业使用硅藻土助滤剂的情况如何? ... (87)
147. 空气进入啤酒过滤机有什么危害性? (88)
148. 啤酒的酵母味是如何产生的? (88)
149. 啤酒酵母泥如何贮藏? (89)
150. 我国啤酒标准是如何演变的? (90)
151. 啤酒质量有没有国际标准? (90)
152. 优质啤酒的品评标准是什么? (92)
153. 白啤酒标准是怎样制订的? (92)
154. 什么是合成啤酒? (93)
155. 什么样的水质才能酿制啤酒? (93)
156. 人人喜欢的青岛啤酒怎样? (94)
157. 啤酒的营养价值如何? (95)
158. 啤酒的医疗作用如何? (95)
159. 基因工程是否能用在啤酒工业上? (96)
160. 风味化学对啤酒风味的影响如何? (97)
161. 啤酒厂副产品的营养价值如何? (98)
162. 啤酒厂副产品利用的经济价值如何? (98)
163. 麦芽在酿制啤酒中的作用是什么,次麦芽是否可
用于做啤酒? (99)
164. 我国啤酒厂发展的规模怎样? (100)
165. 我国啤酒工业的装备水平怎样? (101)
166. 我国啤酒工业工艺管理水平如何? (102)

167. 我国啤酒工业原辅材料状况怎样? (102)
168. 我国啤酒的结构和包装怎样? (104)
169. 我国啤酒工业的发展经历如何? (104)
170. 国外啤酒以传统风味划分为几种? (105)
171. 什么叫扎啤? 它与一般啤酒的风味有何不同?
..... (106)
172. 扎啤与一般鲜啤酒有何不同? (106)
173. 市售扎啤为什么价格高? (106)
174. 市售扎啤为啥要配备 CO₂ 钢瓶和售酒器? (107)

三、黄酒

175. 黄酒的由来? (108)
176. 黄酒为什么叫黄酒? (109)
177. 怎样鉴别黄酒质量的优劣? (110)
178. 黄酒酿造的工艺特点是什么? (110)
179. 你知道绍兴黄酒吗? (110)
180. 你知道绍兴加饭酒吗? (111)
181. 黄酒的品种有多少, 如何饮用? (112)
182. 黄酒的营养价值如何? (112)
183. 黄酒的医疗价值如何? (114)
184. 如何按含糖量多少划分黄酒? (116)
185. 盛黄酒的容器为什么不能用铁制品? (116)
186. 什么是黄酒的海带酒? (117)
187. 何谓黄酒的长寿酒? (117)
188. 黄酒为什么易被人体消化吸收? (118)
189. 黄酒可以用玉米生产吗? (118)

190. 浓甜型黄酒的工艺特点是什么? (119)
191. 黄酒、啤酒合一生产行吗? (120)
192. 黄酒大容器贮酒的方法是什么? (121)
193. 黄酒大容器贮酒应注意些什么? (121)
194. 黄酒生产的机械化程度及发展状况如何? (122)

四、葡萄酒

195. 葡萄酒的由来? (124)
196. 人们为什么喜爱饮用葡萄酒? (125)
197. 葡萄酒的医疗作用如何? (126)
198. 葡萄酒能存放多长时间? (128)
199. 葡萄酒如何分类? (129)
200. 什么是餐前葡萄酒? (130)
201. 什么是红佐餐葡萄酒? (130)
202. 什么是白佐餐葡萄酒? (131)
203. 什么是甜待散葡萄酒? (131)
204. 什么是起泡葡萄酒? (131)
205. 饮葡萄酒时能否食用萝卜? (132)
206. 葡萄酒能保藏多少年? (132)
207. 名贵葡萄酒如何饮用? (133)
208. 葡萄酒为什么会发生沉淀, 沉淀后能否饮用? ... (133)
209. 葡萄酒瓶子的底部为什么有个凹沟? (134)
210. 如何防止葡萄酒沉淀的发生? (134)
211. 葡萄的结构与酒质有何关系? (135)
212. 什么是干葡萄酒? (136)
213. 葡萄的品种与所酿葡萄酒的类型有什么关系?

- (136)
214. 葡萄酒如何用原酒进行勾兑? (138)
215. 酿造干酒时应注意些什么? (138)
216. 二氧化硫作为防腐剂用有哪些优点和缺点? (139)
217. 甜白葡萄酒的酿造工艺是什么? (140)
218. 葡萄酒出现棕色破败病时应如何防治? (141)
219. 对葡萄酒出厂的标志、包装、运输和保管有什么要求? (141)
220. 甜红葡萄酒的酿造工艺是什么? (142)
221. 葡萄酒中添加二氧化硫的作用是什么? (144)
222. 葡萄酒澄清时, pH 值多大为好? (145)
223. 白葡萄酒与红葡萄酒在制作方法上有何区别?
..... (146)
224. 葡萄酒酿制过程中说的“下胶”是什么意思? (146)
225. 白葡萄酒酿制中“下胶”时应注意些什么? (146)
226. 山葡萄酒在酿造过程中发生了什么怪现象? (147)
227. 葡萄酒中的铁是如何检验的? (148)
228. 红葡萄浆热浸法的优点是什么? (149)
229. 红葡萄酒能否作为花粉葡萄酒的酒基? (149)
230. 酿造葡萄酒应选择哪种活性干酵母, 其质量标准如何? (150)
231. 葡萄酒活性干酵母用量多少才合适? (151)
232. 葡萄酒活性干酵母的保存与酒质量有何关系?
..... (152)
233. 葡萄酒活性干酵母的发酵力如何测定? (152)
234. 葡萄酒发酵在接种活性干酵母以前为什么要加入

SO ₂	(153)
235. 我国葡萄酒的国际市场如何?	(153)

五、果酒

236. 果酒怎样分类?	(154)
237. 果酒生产的工艺流程是什么?	(154)
238. 果酒生产所用的原辅材料是什么,其消耗定额如何?	(155)
239. 怎样酿制苹果酒?	(156)
240. 苹果酒的酶褐变是怎样发生的?	(159)
241. 苹果酒的酶褐变如何防止?	(159)
242. 怎样酿制杨梅酒?	(160)
243. 杨梅露酒是如何生产的?	(161)
244. 果酒生产中使用的酒精有何要求,如何制脱臭酒精?	(162)
245. 怎样调配果酒?	(163)
246. 如何品尝果酒?	(166)
247. 果酒评优分类的依据是什么?	(167)
248. 果酒产汽(二氧化碳)是怎么回事?	(168)
249. 果酒生产常用的澄清剂有哪些,如何使用?	(168)
250. 酒石酸钾用于果酒中降酸的优点是什么?	(169)
251. 柠檬酸为什么适宜于果酒的调酸?	(170)
252. 生产果酒为什么要用防腐剂,如何使用?	(171)
253. 果酒用砂糖有何要求,怎样制糖浆和糖色?	(173)
254. 水果中的酸在酿造果酒中起什么作用?	(174)
255. 果酒酿造使用的酒精中一旦有铅怎么办?	(175)

256. 为什么果酒中有时会有病菌生存和繁殖? (176)
257. 果酒表面出现的“白膜”是什么菌引起的,如何防治? (177)
258. 如何防止果酒醋化酸败? (179)
259. 如何防止果酒的棕色破败病? (180)
260. 如何防止果酒的腐败味? (181)
261. 如何防止果酒中的硫化氢气味? (182)
262. 果酒中出现的异味现象表现在哪些方面,如何防治? (182)
263. 果酒贮存能否用铁制、锡制容器? (184)
264. 你知道酿造果酒的快速方法吗? (184)
265. 为什么说果酒是由甜型向半甜型、半干型、干型方向发展的? (185)
266. 花粉为什么能用于酿造果酒? (185)

六、汽酒

267. 汽酒是如何分类的? (187)
268. 汽酒生产的要求是什么? (188)
269. 汽酒生产的工艺过程是什么? (189)
270. 汽酒配制用水有哪些要求? (190)
271. 汽酒(包括各种饮料酒)用水的消毒方法有几种?
..... (191)
272. 汽酒用水怎样处理? (194)
273. 汽酒中的二氧化碳从何而来? (196)
274. 汽酒生产使用香精应注意些什么? (198)
275. 如何解决果汁汽酒的浑浊? (199)