

清酒标签上的标示事项

学习目标

- 掌握根据制法的标示
- 掌握日本酒度、酸度、氨基酸度
- 理解甜辣度和日本酒度、甜辣度

7.1 特定名称标示

根据法律标示“吟酿酒”、“大吟酿酒”、“纯米酒”、“纯米吟酿酒”和“本酿造酒”等名称(附2)。

表 7.1 特定名称清酒

名称	原料 ^{1,2}	碾米率 ³	麴米的百分率 ⁴	其它特点
吟酿酒	米、麴、 酿造酒精	最多 60%	15%以上	吟酿造方法 ⁵ ，味道独特，颜色透明
大吟酿酒	米、麴、 酿造酒精	最多 50%	„	吟酿造方法，味道独特，颜色高度透明
纯米酒	米、麴	-	„	味道好，颜色透明
纯米吟酿酒	米、麴	最多 60%	„	吟酿造方法，味道独特，颜色透明
纯米大吟酿酒	米、麴	最多 50%	„	吟酿造方法，味道独特，颜色高度透明
特别纯米酒	米、麴	最多 60%或特别工艺	„	味道好，颜色高度透明
本酿造酒	米、麴、 酿造酒精	最多 70%	„	味道好，颜色透明
特别本酿造酒	米、麴、 酿造酒精	最多 60%或特别工艺	„	味道好，颜色高度透明

*1 所用米应在农产品检查中为 3 级以上。

*2 酿造酒精量不得超过米重量的 10%。

*3 标签必须标示实际碾米率符合清酒标准。

*4 麴米：用于制造麴的白米。

*5 吟酿造：通常指使用低碾米率的米（碾磨掉较多外层的米）和低温发酵以产生吟酿酒的独特香味的工艺(8.5 节)。

7.2 其它根据制法的标示

新酒

当年酿造的清酒。

古酒

长期贮藏的成熟酒。
可以鉴定成熟期。

原酒

未稀释的清酒。因为压榨后未加水，所以许多原酒的酒精含量高，酒味强烈。

手制

纯米酒或本酿造酒
用某种传统方法酿造的清酒。

生酒

一般来说，清酒在装瓶前需经 2 次加热。
而生酒未经加热。

生贮藏酒

生贮藏酒是仅在成熟后装瓶前加热 1 次的清酒。

生装酒

生装酒是仅在成熟前加热 1 次的清酒。

贵酿酒

此名来自日本的古书《延喜式》，该书记录了独特的混合过程“酛”，在酿造工序中用清酒来代替水。贵酿酒有许多翻版，诸如古酒和生酒等。

生一本

这是仅在一个酿酒厂酿造的纯米酒。

樽酒

桶装清酒。清酒被装在具有特别香味的杉木桶内。

冷批发

这是生贮藏酒的旧销售方式。指加热 1 次并从冬至下一年秋天销售前一直陈化的清酒。

浊酒

用较粗网眼过滤醪，许多米粒和酵母留在清酒内。过去，不加热并含有活酵母。但是，现在许多浊酒都经加热以稳定质量。

7.3 其它有关制法的标示

酒米种类	8.1 节
酒母方法	8.4 节
酵母种类	8.4 节
初榨新酒、滴酒、无过滤	8.7 节

7.4 有关化学成分的标示

除了酒精度数之外，有的清酒还标示化学成分。

日本酒度

日本酒度指示清酒的比重或与水相比的相对重量。日本测定法规定了测定标准。

如果清酒在 15℃ 下的重量与水在 4℃ 下的重量相同，则日本酒度为零。比水轻的清酒用正的日本酒度表示，诸如+2；而比水重的清酒用负的日本酒度表示，诸如-3。含糖量较高会使清酒比水重，所以负日本酒度说明是较甜的清酒；而正日本酒度说明是较辣的清酒(图 7.1)。

但是，酒精含量也会改变比重，所以也应考虑清酒的酒精含量。另外，有些糖（例如低聚糖）不甜，而且酸味也能掩盖甜味。因此，仅靠日本酒度难以判断清酒是甜还是辣。

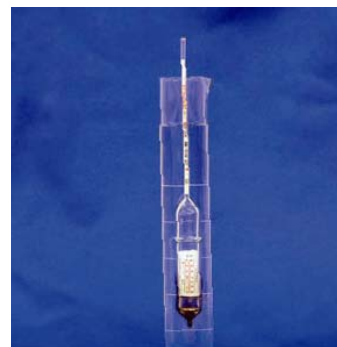


图 7.1 清酒测量仪

酸度

酸味会掩盖甜味，增强清酒酒味。这是清酒风味的重要元素。

清酒的酸度和葡萄酒的酸度

用 0.1N 的氢氧化钠对 10ml 的清酒进行中和滴定(pH7.2)，所测定到的值就是清酒的酸度。同样地用 0.1N 的氢氧化钠进行中和滴定(pH8.2)，并将所测定到的值乘以 0.075 后作为酒石酸(g/100ml)来表示葡萄酒的酸度。用酒石酸换算后，白葡萄酒为 0.5~0.9(g/100ml)，清酒为 0.1~0.2(g/100ml)左右。

氨基酸度

氨基酸多的清酒厚重；氨基酸少的清酒轻淡。

氨基酸度用甲醛滴定法测定。

甜辣度

甜辣度指清酒的甜度或辣度。除了用日本酒度之外，还能用葡萄糖含量和酸度的关系来方便地测定清酒的甜度或辣度。

此方法如下所示：

甜辣度 = 葡萄糖 (g/100ml) - 酸度

辣：甜辣度小于 0.3

中等辣：甜辣度在 0.3 和 1.0 之间，包括两端值

中等甜：甜辣度在 1.1 和 1.8 之间，包括两端值

甜：甜辣度大于 1.8

表 7.2 成分的平均值

	吟酿酒 包括纯米 吟酿酒	纯米酒	本酿造	普通酒
酒精含量(%)	15.94	15.52	15.54	15.41
日本酒度	4.6	4.1	5.0	3.8
葡萄糖(g/100ml)	1.85	1.64	1.78	2.17
酸度	1.30	1.47	1.25	1.18
氨基酸度	1.28	1.59	1.41	1.31
甜辣度	0.55	0.17	0.53	0.99