

清酒標籤的標示事項

學習目標

- 認識以製法為依據的標示。
- 認識日本酒度、酸度、氨基酸度。
- 認識甘口或辛口，以及日本酒度與甘辛度。

7.1 特定名稱標示

「吟釀酒」、「大吟釀酒」、「純米酒」、「純米吟釀酒」、「本釀造酒」等，依據法律規定進行其標示(附件 II)。

表 7.1 特定名稱酒

名稱	原料 ^{1,2}	精米步合 ³	米麴% ⁴	其他特色
吟釀酒	米、麴、釀造酒精	60%以下	15%或以上	吟釀造法 ⁵ ，特殊風味 色澤清澄
大吟釀酒	米、麴、釀造酒精	50%以下	„	吟釀造法，特殊風味 色澤高度清澄
純米酒	米、麴	—	„	風味佳 色澤清澄
純米吟釀酒	米、麴	60%以下	„	吟釀造法，特殊風味 色澤清澄
純米大吟釀酒	米、麴	50%以下	„	吟釀造法，特殊風味 色澤高度清澄
特別純米酒	米、麴	60%以下或特殊製程	„	風味佳 色澤高度清澄
本釀造酒	米、麴、釀造酒精	70%以下	„	風味佳 色澤清澄
特別本釀造酒	米、麴、釀造酒精	60%以下或特殊製程	„	風味佳 色澤高度清澄

*1 稻米品質應達到農產品檢查法等級 3 或更高。

*2 釀造酒精的含量應低於米重量的 10%。

*3 標籤必須符合清酒規定，標示實際精米步合。

*4 麴米：製麴用白米

*5 吟釀造法：釀造過程中使用低精米步合(高度精米)的白米，並利用低溫發酵以釀造出吟釀酒的特殊香氣(Sec. 8.5)。

7.2 其他以製法為依據的標示

新酒

本年度釀造的清酒。

古酒

經長期間貯藏的熟成酒。
貯藏期間應可供驗證。

原酒

未經稀釋的清酒。由於壓榨後未摻水，因此多數原酒的酒精濃度高並且味道強烈。

手作

純米酒或本釀造酒。
採用傳統方法釀成的清酒。

生酒

一般清酒在裝瓶前需經兩次低溫殺菌。
生酒則未經低溫殺菌。

生貯藏酒

在熟成裝瓶前經過一次低溫殺菌的清酒就是生貯藏酒。

生詰酒

在熟成之前經過一次低溫殺菌的清酒。

貴釀酒

這個詞源自於日本古書《延喜式》中，書中記載著獨特的混酒製程，釀造方法，並且在釀造過程中以酒取代水。貴釀酒還有一些副產品，例如古酒或生酒等。

生一本

意指在單一釀酒廠釀造的純米酒。

樽酒

木桶酒。貯存在杉木桶裡的清酒，有其獨特香氣。

冷卸

釀造生詰酒的傳統方法。酒在上市之前已經過一次低溫殺菌，並且從冬天到隔年秋天進行熟成。

濁酒

以粗網過濾酒膠，在清酒中留下碎米粒和酵母。在過去，濁酒未經低溫消毒並且含有活酵母，不過現在多數濁酒都會進行低溫消毒以維持品質的穩定。

7.3 其他釀造法的相關標示

酒米品種	Sec. 8.1
酒母製法	Sec. 8.4
酵母品種	Sec. 8.4
荒走、零酒、無濾過	Sec. 8.7

7.4 化學成份相關標示

有些清酒也會標示酒精濃度以外的化學成份。

日本酒度

日本酒度代表與清酒中的水分相比之下的比重與相對權重，測量標準以日本計量法之規定為依據。

假設清酒在 15°C 的重量等同水在 4°C 的重量，則日本酒度為 0。清酒比水輕時以正測量值來顯示，例如+2；當清酒比水重時，則以負測量值來顯示，例如-3。含糖量較高的清酒比重較重，因此負測量值即代表這是一款甘口的清酒，反之，正測量值則代表了辛口的清酒(圖 7.1)。

不過，酒精濃度也會使清酒的比重出現變化，因此清酒中的酒精濃度也應該列入考慮。而且，有些糖份例如寡醣本身並不甜，並且，酸味程度也會掩蓋甜味。因此，光是仰賴日本酒度仍然難以判斷一款清酒究竟屬於甘口或辛口。



圖 7.1 清酒測量儀

酸度

酸會使酒顯得更濃烈，也會掩蓋住甜味。所以，酸在酒的味道組成中扮演重要角色。

清酒的酸度與葡萄酒的酸度

清酒的酸度是使用 0.1N 的氫氧化鈉在 10ml 的清酒中進行中和滴定 (pH7.2) 所測量出的數值。葡萄酒的酸度也同樣是使用 0.1N 的氫氧化鈉透過中和滴定 (pH 8.2) 來測量，再將測得的數值乘以 0.075 並以酒石酸 (g/100ml) 的名稱來標示。若以酒石酸換算來標示，白葡萄酒大約是 0.5~0.9 (g/100ml)，清酒大約是 0.1~0.2 (g/100ml)。

氨基酸度

清酒中氨基酸含量愈多則味道濃郁，含量少則味道淡麗。

氨基酸度可利用甲醛滴定法來測量。

甘辛值

甘辛值表示一款清酒屬於甘口或辛口。甘口或辛口的測量不需使用清酒測量值，只需依據葡萄糖含量與酸度的關係即可輕易測得。

測量方法如下：

甘辛值=葡萄糖(g/100 ml)-酸度

辛口：低於 0.3

中間偏辛口：介於 0.3~1.0

中間偏甘口：介於 1.1~1.8

甘口：高於 1.8

表 7.2 成份平均值

	吟釀酒 含純米吟釀酒	純米酒	本釀造酒	普通酒
酒精濃度(%)	15.94	15.52	15.54	15.41
清酒測量值	4.6	4.1	5.0	3.8
葡萄糖(g/100 ml)	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
甘辛值	0.55	0.17	0.53	0.99