ICS 67.160.10
X 61

中华人民共和国国家标准

GB/T 15109—2008
代替 GB/T 15109—1994

白酒工业术语

Terminology of Chinese spirits industry

2008-10-19 发布　　2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会　发布

食品伙伴网http://www.foodmate.net

前　言

本标准代替 GB/T 15109—1994《白酒工业术语》。

本标准与 GB/T 15109—1994 相比主要变化如下：

——增加了“规范性引用文件”。

——“原辅料”改为“主要原辅料”。其中高粱、小麦、玉米、大米、豌豆的描述执行相应的国家标准；去掉非主要原辅料甘薯、马铃薯的描述。

——“生产设备及器具”改为“生产设备、设施及器具”。根据工艺分为制曲设备、酿酒设备、蒸馏设备、晾糟设备、陈酿设备五部分，并相应增减了各部分条款。

——“糖化发酵剂”章节改为“制曲”。将帘子曲和通风曲放入麸曲中描述，去掉液体曲、机械制曲坯、酒母、产酯酵母的描述。

——“酿酒”章节增加了固态发酵法、液态发酵法、半固态发酵法、糙沙、粮糟、上甑、跑汽、串甑、摊晾、下曲、发酵周期、跌窖、吹口、窖帽、清窖、窖泥、窖皮泥、原窖法、跑窖法、双轮底、开窖鉴定、量质摘酒等的描述。

——“成品及半成品”章节增加了混合曲酒、固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒、豉香型白酒、芝麻香型白酒、特香型白酒、浓酱兼香型白酒、老白干香型白酒、组合酒、调味酒等的描述；去掉了微机勾兑、调香和调味、空杯留香的描述。

——规范了标准文本的编写。

——原标准附录 A、附录 B 调整为索引，并按照修改的内容重新编写。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、国家酒类及加工食品质量监督检验中心、泸州老窖集团有限责任公司、北京红星股份有限公司、四川水井坊股份有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院。

本标准主要起草人：郭新光、钟杰、沈才洪、艾金忠、赖登燡、刘念、张蔚、康永璞、张宿义、孟辉、范威。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 15109—1994。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

白酒工业术语

1 范围

本标准规定了白酒工业的基本术语和定义。

本标准适用于白酒行业的生产、科研、教学及其他有关领域。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 22515—2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

3 术语和定义

3.1 主要原辅料

3.1.1

高粱 sorghum,kaoliang,milo

亦称红粮、小蜀黍(shǔshǔ)、红棒子。禾本科草本植物栽培高粱作物的果实。籽粒有红、黄、白等颜色，呈扁卵圆形。按其粒质分为糯性高粱和非糯性高粱。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.5.1]

3.1.2

小麦 wheat

禾本科草本植物栽培小麦的果实。呈卵形或长椭圆形，腹面有深纵沟。按照小麦播种季节的不同分为春小麦和冬小麦；按小麦籽粒的粒质和皮色分为硬质白小麦、软质白小麦、硬质红小麦、软质红小麦。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.2]

3.1.3

玉米 maize,corn

亦称玉蜀黍(shǔshǔ)、大蜀黍、棒子、包谷、包米、珍珠米。禾本科草本植物栽培玉米的果实。籽粒形状有马齿形、三角形、近圆形、扁圆形等，种皮颜色主要为黄色和白色，按其粒形、粒质分为马齿型、半马齿型、硬粒型、爆裂型等类型。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.3]

3.1.4

大米 milled rice,white rice,rice

稻谷经脱壳碾去皮层所得的成品粮的统称，可分为籼米、粳米和糯米，糯米又分为籼糯米和粳糯米。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.6.1]

3.1.5

豌豆 peas

亦称麦豆、毕豆、小寒豆、淮豆。豆科草本植物栽培豌豆荚果的种子。球形，种皮呈黄、白、青、花等颜色，表面光滑，少数品种种皮呈皱缩状。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.5.14]

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.1.6

大麦 barley

禾本科大麦属植物的种子，含淀粉和蛋白质，为制曲的原料之一。

3.1.7

麦麸 wheat bran

小麦加工成面粉的副产物，可作酿酒微生物的培养基。

3.1.8

稻壳 rice hull

稻谷在加工大米时脱下的外壳，是酿造白酒过程中的主要辅料。

3.1.9

谷糠 millet hull

谷子在加工小米时脱下的外壳，是酿造白酒过程中的主要辅料。

3.2 生产设备、设施及器具

3.2.1 制曲设备

3.2.1.1

曲模 brick shaped starter model

曲胚成型用的模具。

3.2.1.2

制曲机 raw starter maker

将制曲原料压制成曲胚的机械设备。

3.2.1.3

曲房 fermentation room

培养曲的房间。又称发酵室。

3.2.2 酿酒设备

3.2.2.1

窖池 fermentation pit

固态法发酵容器之一，用黄泥、条石、砖、水泥、木材等材料建成，形状多呈长方体。

3.2.2.2

发酵缸(罐) fermentation vat

糖化发酵容器之一，用陶土烧制或金属材料制成。埋在地下的缸称为地缸。

3.2.3 蒸馏设备

3.2.3.1

甑 distilling pot

蒸粮、蒸酒和清蒸辅料的主要设备，用木材、石材、水泥或金属材料制成，由甑盖、甑桶、甑箅、底锅等部分组成。

3.2.3.2

蒸饭机 rice still

使用蒸汽加热的方式将米蒸煮成饭并摊晾的设备，用金属材料制成。

3.2.3.3

蒸馏釜 still

使用蒸汽加热的方式进行蒸酒的设备，用金属材料制成。有卧式、立式，单釜或双釜等类型。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.2.3.4

过汽筒 vapour guide

连接甑、蒸馏釜与冷却器的过汽导管。

3.2.3.5

冷却器 distillate cooler

将蒸出的酒蒸汽冷却成酒液的设备，用不锈钢等金属材料制成。

3.2.3.6

晾糟设备 distiller's grain cooling equipment

使出甑的物料晾冷、打散疏松的设备。主要有晾堂、晾糟机、晾糟床、晾糟棚。

3.2.4 **陈酿设备**

3.2.4.1

陶坛 pottery jar

白酒传统的贮酒容器，用陶土烧制而成。

3.2.4.2

不锈钢贮酒罐 spirit store stainless steel tank

不锈钢制成的大容量贮酒容器。

3.2.4.3

酒海 big conservator for spirit storage

用藤条编制，以鸡蛋清等物质配成粘合剂，用白棉布、麻纸裱糊，再以菜油、蜂蜡涂抹内壁，干燥后用于贮酒的容器。

3.2.4.4

贮酒池 spirit store pool

用混凝土建成，内壁涂食用级涂料，或贴以陶板、玻璃、瓷板、不锈钢等材料，用作贮酒的大型容器。

3.3 **制曲**

3.3.1

糖化发酵剂 saccharifierous and fermentative agent

以淀粉和蛋白质等为主要原料的天然培养基，富集多种微生物及生物酶，用于酿酒的糖化和发酵的制剂。

3.3.1.1

大曲 daqu starter

酿酒用的糖化发酵剂，一般为砖形的块状物。

3.3.1.1.1

高温曲 high temperature daqu starter

在制曲过程中，最高品温控制大于 60 ℃而制成的大曲。

3.3.1.1.2

中温曲 medial temperature daqu starter

在制曲过程中，最高品温控制在 50 ℃～60 ℃而制成的大曲。

3.3.1.1.3

低温曲 low temperature daqu starter

在制曲过程中，最高品温控制小于 50 ℃而制成的大曲。

3.3.1.2

曲母 ripe starter for inoculation

在制曲时，做种子用的少量优质曲。又称母曲。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.3.1.3

小曲　xiaoqu starter

酿酒用的糖化发酵剂，多为较小的圆球、方块、饼状。部分小曲在制造时加入了中草药，故又称药曲或酒药。

3.3.1.4

麸曲　fuqu　starter

以麦麸为原料，采用纯种微生物接种制备的一类糖化剂或发酵剂。按生产工艺一般分为帘子曲、通风曲。

3.3.1.4.1

帘子曲　fuqu　starter incubated on bamboo curtain

在竹帘子上培养制备的麸曲。

3.3.1.4.2

通风曲　fuqu　starter prepared by blown wind

在长方形水泥池中控制通风培养制备的麸曲。

3.3.1.5

曲坯　raw starter brick shape billet

制曲原料压(踩)制成型的块状物。

3.3.2

上霉　grown mould

制曲培养过程中，在曲坯的外表生长出菌斑的现象。又称穿衣。

3.3.3

晾霉　ventilate and dry

在制曲培养中，当菌丝体已长出，打开门窗，降低曲室和曲坯表面的温度和水分的操作。

3.3.4

翻曲　rearrange raw starter in incubation period

在制曲培养中，将曲坯调位，增加曲房的通风供氧，排除二氧化碳，调节温度和湿度，使曲坯得到均匀培养的操作。

3.4　**酿酒**

3.4.1

固态发酵法　solid state fermentation

以固态蒸料糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的方法。

3.4.2

液态发酵法　liquid state fermentation

以液态蒸煮糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的方法。

3.4.3

半固态发酵法　semisolid state fermentation

采用固态培菌糖化，进行液态发酵、蒸馏生产白酒的方法。

3.4.4

原窖法　ferment in the same pit order way

本窖发酵后的糟醅，经出窖系列操作后，重新放回原来的窖池内发酵的生产工艺。

3.4.5

跑窖法　ferment in the different pit order way

本窖发酵后的糟醅，经出窖系列操作后，放到另外的窖池内发酵的生产工艺。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.4.6

老五甑法　old five-pot order way

将窖中发酵完毕的酒醅分成五次配料、蒸酒的传统操作方法。窖内有四甑酒醅，即大糙、二糙、小糙和面糟各一甑。

3.4.7

清蒸清烧　distilling raw and fermented material apart and then fermenting apart

原料和酒醅分别蒸料和蒸酒的操作。

3.4.8

清蒸混入　distilling raw and fermented material apart and then fermenting together

原料和辅料清蒸后与酒醅混合入窖发酵的操作。

3.4.9

混蒸混烧　distilling raw and fermented material together

原料和酒醅混合在一起同时蒸料和蒸酒的操作。

3.4.10

清糟(糙)法　unmixed distilland order way

单独立糟(糙)、单独蒸酒的操作方法。

3.4.11

续糟(糙)法　mixed distilland order way

原料和发酵好的酒醅混蒸混烧，蒸粮和蒸酒在甑内同时进行的操作方法。

3.4.12

辅料清蒸　steaming of adjunct material

为消除稻壳等辅料的异杂味和杂菌而进行的蒸料操作。

3.4.13

清蒸二次清　double separating distilling raw and fermented material

原料清蒸，辅料清蒸，清糙发酵，清蒸流酒，用地缸发酵的两次操作。

3.4.14

粮粉(糙、糁)　crushed grains

酿酒原料经粉碎后的粉粒。

3.4.15

立糟　establish order

新投产时，粮粉经拌料、蒸煮糊化、加糖化发酵剂，第一次酿酒发酵的操作。又称立糙、立排、立窖。

3.4.16

糙沙　sorghum secondly added in jiang-flavour spirits production

酱香型白酒酿酒生产的第二次投粮。

3.4.17

酒醅　alcoholic fermentative material

已发酵完毕等待配料、蒸酒的物料。又称母糟。

3.4.18

粮糟　mixture of raw and fermented materials

在配糟时，按工艺的配料比加入原料的酒醅。又称粮糙。

3.4.19

面糟　refermentation grains

酒醅蒸酒后，只加糖化发酵剂，再次发酵的醅子。又称红糟、回糟。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.4.20

丢糟 spent grains

出窖糟经蒸馏取酒后，不再用于酿酒发酵的物料。

3.4.21

培菌糟 distilland after inoculation and cultivation

在小曲酒生产中，将蒸熟的原料经摊晾后拌入小曲，在缸中或箱上培菌糖化后的物料。

3.4.22

生心 incompletely cooked grains

原料蒸煮后，糊化和糖化程度不够的现象。

3.4.23

开窝 construct digging

熟料下曲入缸后，在物料中间均匀地筑一个空穴，使空气流通，便于微生物繁殖和糖化的操作。

3.4.24

排(轮) cycle

从新原料投料开始至发酵、蒸酒完成的一次酿酒生产周期，称为一排(轮)。

3.4.25

掉排 abnormal decreasing productivity

一排或连续几排的生产不正常，出现的出酒率和酒质明显下降的现象。

3.4.26

上甑 operating process of steaming fermented material

按一定规范，将待蒸物料铺撒入甑桶的操作过程。又称装甑。

3.4.27

跑汽 alcoholic steam wasted in the air

上甑过程中，酒蒸汽明显逸出物料层表面的现象。

3.4.28

穿汽不匀 maldistribution of steam

由于上甑不妥，酒气不能均匀地穿过酒醅，造成部分酒醅中的酒蒸不出来或夹花流酒的现象。

3.4.29

塌汽 sink

上甑蒸酒时，蒸汽突然减少，使甑内酒醅下陷，造成酒醅中的酒蒸不出来，或酒度低，流酒尾时间拖长的现象。

3.4.30

溢甑 dashing out of boiling water in still

底锅水煮沸后冲出甑蓖的现象。

3.4.31

大汽追尾 drive out remanent alcohol

蒸酒将结束时，加大蒸汽量或加大火力，蒸出酒醅中残余香味物质，同时利于粮食糊化的操作。

3.4.32

掐头去尾 cutting-out both end of the distillate

在蒸酒时，截取酒头和酒尾的操作。

3.4.33

酒花 distillate foam

白酒在流酒或振摇后，液面溅起的泡沫，俗称酒花。根据酒花的形状、大小、持续时间，可判断酒液酒精度的高低。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.4.34

量质摘酒　gathering distillate according to the quality

蒸馏流酒过程中，根据流酒的质量情况确定摘酒（分级）时机的操作。

3.4.35

酒头　initial distillate

蒸馏初期截取出的酒精度较高的酒-水混合物。

3.4.36

酒尾　last distillate

蒸馏后期截取出的酒精度较低的酒-水混合物。

3.4.37

地温　ground temperature

酿酒车间入窖窖池（地缸）周边地面的温度。

3.4.38

踩窖　trampling fermentation material

待发酵物料进入窖内后及时铺平，根据季节，人工适当踩压，以免发酵物料间存留过多的空气，同时防止过分跌窖的一道操作工序。

3.4.39

封窖　sealing of fermentation pit

以专用的材料（粘土、塑料布等）将窖面密封，隔绝空气以进行发酵的操作。

3.4.40

窖泥　pit mud

附着于窖壁或窖底的富含酿酒有益微生物的粘土。

3.4.41

窖皮泥　sealing mud

用于封窖的粘土。

3.4.42

打量水　sprinkling amount of hot water

当蒸粮完成后，泼入一定温度的水的操作。

3.4.43

烟水　splash water

当蒸粮达到一定程度时，向甑桶内物料进行泼水的操作。

3.4.44

下曲　scattering fermentation agent

将糖化发酵剂均匀混入摊晾好的糟醅中的操作。又称撒曲。

3.4.45

摊晾　rapid cooling

使出甑的物料迅速均匀地冷至下曲温度的操作。又称扬冷。

3.4.46

窖帽　fermentation materials above the ground

封窖后入窖物料高出地平面的部分。

3.4.47

跌窖　sinking of fermenting grains

发酵期间，窖帽下跌的现象。又称跌头。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.4.48

清窖　maintain sealing mud

封窖后，所采取的保持封窖材料密闭的定期操作。

3.4.49

开窖鉴定　identification after fermentation

开窖后，用感官分析对出窖酒醅、黄水进行鉴定，并结合理化分析数据总结上排配料和入窖条件的优缺点，以确定下排配料和入窖条件。

3.4.50

滴窖　exuding of fermented liquid

在起窖时，沥去黄水的操作。

3.4.51

黄水　huangshui fluid

发酵期间，逐渐渗于窖底部的棕黄色液体。又称黄浆水。

3.4.52

吹口　observing tunnel

物料进入发酵容器后，用以了解物料的发酵状况的观察口。

3.4.53

发酵周期　fermentation cycle

物料入窖(缸、罐)后，从封窖(缸、罐)到出窖(缸、罐)的这一段时间。

3.4.54

串香　distilling aroma of distilland

在甑中以含有乙醇的蒸汽穿过固态发酵的酒醅或特制的香醅，使馏出的酒中增加香气和香味的操作。

3.4.55

双轮底　double fermented bottom grains

白酒生产中，发酵正常的窖底母糟不经蒸馏取酒，于窖底再次发酵的工艺操作。

3.4.56

勾兑调味　blending

把具有不同香气、口味、风格的酒，按不同比例进行调配，使之符合一定标准，保持成品酒特定风格的专门技术。

3.4.57

陈酿　aging

在贮酒容器中贮存一定时间，使酒体谐调、口感柔和的白酒生产中必要的工艺过程。又称老熟。

3.4.58

生态酿酒　brewing ecotypically

保护与建设适宜酿酒微生物生长、繁殖的生态环境，以安全、优质、高产、低耗为目标，最终实现资源的最大利用和循环使用。

3.5　成品及半成品

3.5.1

白酒　Chinese spirits

以粮谷为主要原料，用大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的饮料酒。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.5.2

大曲酒　daqu spirits

以大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

3.5.3

小曲酒　xiaoqu spirits

以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

3.5.4

麸曲酒　fuqu spirits

以麸曲为糖化剂，加酒母（酿酒干酵母）为发酵剂，或以麸曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

3.5.5

混合曲酒　mixed koji spirits

以大曲、小曲或麸曲等糖化发酵剂酿制而成的白酒。

3.5.6

固态法白酒　Chinese spirits by traditional fermentation

以粮食为原料，采用固态（或半固态）糖化、发酵、蒸馏，经陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒。

3.5.7

液态法白酒　Chinese spirits by liquid fermentation

以含淀粉、糖类的物质为原料，采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒（或食用酒精），可用香醅串香或用食品添加剂调味调香，勾调而成的白酒。

3.5.8

固液法白酒　Chinese spirits made from tradition and liquid fermentation

以固态法白酒（不低于30%）、液态法白酒勾调而成的白酒。

3.5.9

酱香型白酒　jiang-flavour Chinese spirits

以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有其特征风格的白酒。又称茅型白酒。

3.5.10

浓香型白酒　strong-flavour Chinese spirits

以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以己酸乙酯为主体复合香的白酒。又称泸型白酒。

3.5.11

清香型白酒　mild-flavour Chinese spirits

以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以乙酸乙酯为主体复合香的白酒。又称汾型白酒。

3.5.12

米香型白酒　rice-flavour Chinese spirits

以大米等为原料，经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、β-苯乙醇为主体复合香的白酒。

3.5.13

凤香型白酒　feng-flavour Chinese spirits

以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、酒海陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气的白酒。又称凤型白酒。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.5.14

豉香型白酒　chi-flavour Chinese spirits

以大米为原料，经蒸煮，用大酒饼作为主要糖化发酵剂，采用边糖化边发酵的工艺，釜式蒸馏，陈肉酝浸勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有豉香特点的白酒。

3.5.15

芝麻香型白酒　sesame-flavour Chinese spirits

以高粱、小麦（麸皮）等为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有芝麻香型风格的白酒。

3.5.16

特香型白酒　te-flavour Chinese spirits

以大米为主要原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有特香型风格的白酒。

3.5.17

浓酱兼香型白酒　nongjiang-flavour Chinese spirits

以粮谷为原料、经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有浓香兼酱香独特风格的白酒。

3.5.18

老白干香型白酒　laobaigan-flavour Chinese spirits

以粮谷为原料、经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、乙酸乙酯为主体复合香的白酒。

3.5.19

基础酒（原酒）　crude spirits

经发酵、蒸馏而得到的未经勾兑的酒。

3.5.20

组合酒　combined spirits

按一定质量标准，将不同的基础酒进行调配而成的酒。

3.5.21

调味酒　prominent quality liquor

采用特殊工艺生产制备的某一种或数种香味成分含量特别高，风格特别突出，用于弥补基础酒的缺陷和提高酒体档次的酒。又称精华酒。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

中 文 索 引

B

白酒…… 3.5.1
半固态发酵法…… 3.4.3
不锈钢贮酒罐…… 3.2.4.2

C

踩窖 …… 3.4.38
糙沙 …… 3.4.16
陈酿 …… 3.4.57
豉香型白酒 …… 3.5.14
穿汽不匀 …… 3.4.28
串香 …… 3.4.54
吹口 …… 3.4.52

D

打量水 …… 3.4.42
大麦…… 3.1.6
大米…… 3.1.4
大汽追尾 …… 3.4.31
大曲…… 3.3.1.1
大曲酒…… 3.5.2
稻壳…… 3.1.8
低温曲…… 3.3.1.1.3
滴窖 …… 3.4.50
地温 …… 3.4.37
掉排 …… 3.4.25
跌窖 …… 3.4.47
丢糟 …… 3.4.20

F

发酵缸(罐)…… 3.2.2.2
发酵周期 …… 3.4.53
翻曲…… 3.3.4
封窖 …… 3.4.39
凤香型白酒 …… 3.5.13
麸曲…… 3.3.1.4
麸曲酒…… 3.5.4
辅料清蒸 …… 3.4.12

G

高粱…… 3.1.1
高温曲…… 3.3.1.1.1
勾兑调味 …… 3.4.56
谷糠…… 3.1.9
固态发酵法…… 3.4.1
固态法白酒…… 3.5.6
固液法白酒…… 3.5.8
过汽筒…… 3.2.3.4

H

黄水 …… 3.4.51
混合曲酒…… 3.5.5
混蒸混烧…… 3.4.9

J

基础酒(原酒) …… 3.5.19
酱香型白酒…… 3.5.9
窖池…… 3.2.2.1
窖帽 …… 3.4.46
窖泥 …… 3.4.40
窖皮泥 …… 3.4.41
酒海…… 3.2.4.3
酒花 …… 3.4.33
酒醅 …… 3.4.17
酒头 …… 3.4.35
酒尾 …… 3.4.36

K

开窖鉴定 …… 3.4.49
开窝 …… 3.4.23

L

老白干香型白酒 …… 3.5.18
老五甑法…… 3.4.6
冷却器…… 3.2.3.5
立糟 …… 3.4.15
帘子曲…… 3.3.1.4.1
粮粉(糙、糁) …… 3.4.14

食品伙伴网http://www.foodmate.net

粮糟 …… 3.4.18
晾霉 …… 3.3.3
晾糟设备 …… 3.2.3.6
量质摘酒 …… 3.4.34

M

麦麸 …… 3.1.7
米香型白酒 …… 3.5.12
面糟 …… 3.4.19

N

浓酱兼香型白酒 …… 3.5.17
浓香型白酒 …… 3.5.10

P

排(轮) …… 3.4.24
跑窖法 …… 3.4.5
跑汽 …… 3.4.27
培菌糖 …… 3.4.21

Q

掐头去尾 …… 3.4.32
清窖 …… 3.4.48
清香型白酒 …… 3.5.11
清糟(糙)法 …… 3.4.10
清蒸二次清 …… 3.4.13
清蒸混入 …… 3.4.8
清蒸清烧 …… 3.4.7
曲房 …… 3.2.1.3
曲模 …… 3.2.1.1
曲母 …… 3.3.1.2
曲坯 …… 3.3.1.5

S

上霉 …… 3.3.2
上甑 …… 3.4.26
生态酿酒 …… 3.4.58
生心 …… 3.4.22
双轮底 …… 3.4.55

T

塌汽 …… 3.4.29
摊晾 …… 3.4.45
糖化发酵剂 …… 3.3.1
陶坛 …… 3.2.4.1
特香型白酒 …… 3.5.16
调味酒 …… 3.5.21
通风曲 …… 3.3.1.4.2

W

豌豆 …… 3.1.5

X

下曲 …… 3.4.44
小麦 …… 3.1.2
小曲 …… 3.3.1.3
小曲酒 …… 3.5.3
续糟(糙)法 …… 3.4.11

Y

烟水 …… 3.4.43
液态发酵法 …… 3.4.2
液态法白酒 …… 3.5.7
溢甑 …… 3.4.30
玉米 …… 3.1.3
原窖法 …… 3.4.4

Z

甑 …… 3.2.3.1
蒸饭机 …… 3.2.3.2
蒸馏釜 …… 3.2.3.3
芝麻香型白酒 …… 3.5.15
制曲机 …… 3.2.1.2
中温曲 …… 3.3.1.1.2
贮酒池 …… 3.2.4.4
组合酒 …… 3.5.20

食品伙伴网http://www.foodmate.net

英 文 索 引

A

abnormal decreasing productivity …… 3.4.25
aging …… 3.4.57
alcoholic fermentative material …… 3.4.17
alcoholic steam wasted in the air …… 3.4.27

B

barley …… 3.1.6
big conservator for spirit storage …… 3.2.4.3
blending …… 3.4.56
brewing ecotypically …… 3.4.58
brick shaped starter model …… 3.2.1.1

C

chi-flavour Chinese spirits …… 3.5.14
Chinese spirits …… 3.5.1
Chinses spirits by liquid fermentation …… 3.5.7
Chinses spirits by traditional fermentation …… 3.5.6
Chinses spirits made from tradition and liquid fermentation …… 3.5.8
combined spirits …… 3.5.20
construct digging …… 3.4.23
corn …… 3.1.3
crude spirits …… 3.5.19
crushed grains …… 3.4.14
cutting-out both end of the distillate …… 3.4.32
cycle …… 3.4.24

D

daqu spirits …… 3.5.2
daqu starter …… 3.3.1.1
dashing out of boiling water in still …… 3.4.30
distilland after inoculation and cultivation …… 3.4.21
distillate cooler …… 3.2.3.5
distillate foam …… 3.4.33
distiller's grain cooling equipment …… 3.2.3.6
distilling aroma of distilland …… 3.4.54
distilling pot …… 3.2.3.1

食品伙伴网http://www.foodmate.net

distilling raw and fermented material together ····· 3.4.9
distilling raw and fermented material apart and then fermenting apart ····· 3.4.7
distilling raw and fermented material apart and then fermenting together ····· 3.4.8
double fermented bottom grains ····· 3.4.55
double separating distilling raw and fermented material ····· 3.4.13
drive out remanent alcohol ····· 3.4.31

E

establish order ····· 3.4.15
exuding of fermented liquid ····· 3.4.50

F

feng-flavour Chinese spirits ····· 3.5.13
ferment in the different pit order way ····· 3.4.5
ferment in the same pit order way ····· 3.4.4
fermentation cycle ····· 3.4.53
fermentation materials above the ground ····· 3.4.46
fermentation pit ····· 3.2.2.1
fermentation room ····· 3.2.1.3
fermentation vat ····· 3.2.2.2
fuqu spirits ····· 3.5.4
fuqu starter ····· 3.3.1.4
fuqu starter incubated on bamboo curtain ····· 3.3.1.4.1
fuqu starter prepared by blown wind ····· 3.3.1.4.2

G

gathering distillate according to the quality ····· 3.4.34
ground temperature ····· 3.4.37
grown mould ····· 3.3.2

H

high temperature daqu starter ····· 3.3.1.1.1
huangshui fluid ····· 3.4.51

I

identification after fermentation ····· 3.4.49
incompletely cooked grains ····· 3.4.22
initial distillate ····· 3.4.35

J

jiang-flavour Chinese spirits ····· 3.5.9

K

kaoliang ····· 3.1.1

食品伙伴网http://www.foodmate.net

L

laobaigan-flavour Chinese spirits ····· 3.5.18
last distillate ····· 3.4.36
liquid state fermentation ····· 3.4.2
low temperature daqu starter ····· 3.3.1.1.3

M

maintain sealing mud ····· 3.4.48
maize ····· 3.1.3
maldistribution of steam ····· 3.4.28
medial temperature daqu starter ····· 3.3.1.1.2
mild-flavour Chinese spirits ····· 3.5.11
millet hull ····· 3.1.9
milled rice ····· 3.1.4
milo ····· 3.1.1
mixed distilland order way ····· 3.4.11
mixed koji spirits ····· 3.5.5
mixture of raw and fermented materials ····· 3.4.18

N

nongjiang-flavour Chinese spirits ····· 3.5.17

O

observing tunnel ····· 3.4.52
old five-pot order way ····· 3.4.6
operating process of steaming fermented material ····· 3.4.26

P

peas ····· 3.1.5
pit mud ····· 3.4.40
pottery jar ····· 3.2.4.1
prominent quality liquor ····· 3.5.21

R

rapid cooling ····· 3.4.45
raw starter brick shape billet ····· 3.3.1.5
raw starter maker ····· 3.2.1.2
rearrange raw starter in incubation period ····· 3.3.4
refermention grains ····· 3.4.19
rice ····· 3.1.4

食品伙伴网http://www.foodmate.net

rice hull …… 3.1.8
rice still …… 3.2.3.2
rice-flavour Chinese spirits …… 3.5.12
ripe starter for inoculation …… 3.3.1.2

S

saccharifierous and fermentative agent …… 3.3.1
scattering fermentation agent …… 3.4.44
sealing mud …… 3.4.41
sealing of fermentation pit …… 3.4.39
semisolid fermentation …… 3.4.3
sesame-flavour Chinese spirits …… 3.5.15
sink …… 3.4.29
sinking of fermenting grains …… 3.4.47
solid state fermentation …… 3.4.1
sorghum …… 3.1.1
sorghum secondly added in jiang-flavour spirits production …… 3.4.16
spent grains …… 3.4.20
spirit store pool …… 3.2.4.4
spirit store stainless steel tank …… 3.2.4.2
splash water …… 3.4.43
sprinkling amount of hot water …… 3.4.42
steaming of adjunct material …… 3.4.12
still …… 3.2.3.3
strong-flavour Chinese spirits …… 3.5.10

T

te-flavour Chinese spirits …… 3.5.16
trampling fermentation material …… 3.4.38

U

unmixed distilland order way …… 3.4.10

V

vapour guide …… 3.2.3.4
ventilate and dry …… 3.3.3

W

wheat …… 3.1.2
wheat bran …… 3.1.7
white rice …… 3.1.4

食品伙伴网http://www.foodmate.net

X

xiaoqu spirits …… 3.5.3
xiaoqu starter …… 3.3.1.3

食品伙伴网http://www.foodmate.net