ICS 67.160.10
X 61

中华人民共和国国家标准

GB/T 15109—201×
代替 GB/T 15109—2008

白酒工业术语

Terminology of baijiu industry

××××-××-××发布　　××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会　发布

前　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 15109—2008《白酒工业术语》。与 GB/T 15109—2008 相比，主要技术变化如下：

——增加了术语粮食(见 2.1.1)；
——增加了术语谷物(见 2.1.2)；
——修改了大麦的定义(见 2.1.9，2008 年版的 3.1.6)；
——修改了麦麸的定义(见 2.1.10，2008 年版的 3.1.7)；
——增加了术语储曲房(见 2.2.1.4)；
——增加了术语发酵槽(见 2.2.2.3)；
——增加了术语装甑机(见 2.2.3.2)；
——修改了酒海的定义(见 2.2.4.3，2008 年版的 3.2.4.3)；
——修改了糖化发酵剂的定义(见 2.3.1，2008 年版的 3.3.1)；
——修改了低温曲的定义(见 2.3.1.1.3，2008 年版的 3.3.1.1.3)；
——增加了术语清茬曲(见 2.3.1.1.3.1)；
——增加了术语后火曲(见 2.3.1.1.3.2)；
——增加了术语红心曲(见 2.3.1.1.3.3)；
——增加了术语曲母(见 2.3.1.2)；
——增加了术语大酒饼(见 2.3.1.4)；
——修改了帘子曲的定义(见 2.3.1.5.1，2008 年版的 3.3.1.4.1)；
——修改了通风曲的定义(见 2.3.1.5.2，2008 年版的 3.3.1.4.2)；
——删除了术语曲坯(见 2008 年版的 3.3.1.5)；
——删除了术语上霉(见 2008 年版的 3.3.2)；
——删除了术语晾霉(见 2008 年版的 3.3.3)；
——删除了术语翻曲(见 2008 年版的 3.3.4)；
——增加了术语强化曲(见 2.3.1.6)；
——增加了术语酒母(见 2.3.2)
——修改了固态发酵法定义(见 2.4.1，2008 年版的 3.4.1)；
——修改了半固态发酵法的定义(见 2.4.3，2008 年版的 3.4.3)；
——修改了老五甑法的定义(见 2.4.6，2008 年版的 3.4.6)；
——修改了清蒸二次清的定义(见 2.4.13，2008 年版的 3.4.13)；
——增加了术语堆积(见 2.4.15)；
——增加了术语下沙(见 2.4.17)；
——修改了造沙的定义(见 2.4.18，2008 年版的 3.4.16)；
——增加了术语轮次(见 2.4.19)；
——增加了术语轮次酒(见 2.4.20)；
——增加了术语酒糟(见 2.4.22)；
——删除了术语生心(见 2008 年版的 3.4.22)；
——删除了术语穿汽不匀(见 2008 年版的 3.4.28)；

——修改了酒头的定义(见 2.4.38,2008 年版的 3.4.35);
——修改了酒尾的定义(见 2.4.39,2008 年版的 3.4.36);
——修改了封窖的定义(见 2.4.42,2008 年版的 3.4.39);
——修改了窖泥的定义(见 2.4.43,2008 年版的 3.4.40);
——修改了跌窖的定义(见 2.4.50,2008 年版的 3.4.47);
——修改了开窖鉴定的定义(见 2.4.52,2008 年版的 3.4.49);
——增加了术语香醅(见 2.4.57);
——增加了术语原酒损耗(见 2.4.62);
——增加了术语陈肉酝浸(见 2.4.63);
——修改了生态酿酒的定义(见 2.4.64,2008 年版的 3.4.58);
——修改了白酒的定义(见 2.5.1,2008 年版的 3.5.1);
——修改了麸曲酒的定义(见 2.5.4,2008 年版的 3.5.4);
——修改了混合曲酒的定义(见 2.5.5,2008 年版的 3.5.5);
——修改了固态法白酒的定义(见 2.5.6,2008 年版的 3.5.6);
——修改了液态法白酒的定义(见 2.5.7,2008 年版的 3.5.7);
——修改了固液法白酒的定义(见 2.5.8,2008 年版的 3.5.8);
——修改了浓香型白酒的定义(见 2.5.9,2008 年版的 3.5.10);
——修改了清香型白酒的定义(见 2.5.10,2008 年版的 3.5.11);
——修改了米香型白酒的定义(见 2.5.11,2008 年版的 3.5.12);
——修改了凤香型白酒的定义(见 2.5.12,2008 年版的 3.5.13);
——修改了豉香型白酒的定义(见 2.5.13,2008 年版的 3.5.14);
——修改了芝麻香型白酒的定义(见 2.5.14,2008 年版的 3.5.15);
——修改了特香型白酒的定义(见 2.5.15,2008 年版的 3.5.16);
——增加了术语兼香型白酒(见 2.5.16);
——修改了浓酱兼香型白酒的定义(见 2.5.17,2008 年版的 3.5.17);
——修改了老白干香型白酒的定义(见 2.5.18,2008 年版的 3.5.18);
——修改了酱香型白酒的定义(见 2.5.19,2008 年版的 3.5.9);
——增加了术语董香型白酒(见 2.5.20);
——增加了术语馥郁香型白酒(见 2.5.21);
——增加了术语固态(半固态)法白酒原酒(见 2.5.22);
——增加了术语液态法白酒原酒(见 2.5.23);
——增加了术语固液法白酒原酒(见 2.5.24);
——增加了术语调香白酒(见 2.5.25);
——修改了调味酒的定义(见 2.5.28,2008 年版的 3.5.21)。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院有限公司、中国酒业协会、泸州老窖股份有限公司、贵州茅台酒股份有限公司、宜宾五粮液股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、四川剑南春(集团)有限责任公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、湖北稻花香酒业股份有限公司、河北衡水老白干酒业股份有限公司、山东景芝酒业股份有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司、舍得酒业股份有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、四川省古蔺郎酒厂有限公司、广东省九江酒厂有限公司、四特酒有限责任公司、山东兰陵美酒股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院、

四川省绵阳市丰谷酒业有限责任公司、四川源坤教育科技有限公司。

本标准主要起草人：宋全厚、宋书玉、郭新光、王耀、王莉、常建伟、孟镇、高杰楷、邓波、李安军、邢宪卿、徐姿静、陈萍、王占刚、赵德义、钟方达、刘念、卢中明、王晓平、魏金旺、蒋英丽、何松贵、吴生文、管桂坤、张锋国、林丹、钟杰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 15109—1994、GB/T 15109—2008。

引　言

白酒是我国传统蒸馏酒，其独特的多种微生物固态（半固态）发酵、蒸馏等生产工艺形成了白酒的各种风格。我国传统白酒以十二大香型为代表。以香型划分白酒始于1979年召开的全国第三届评酒会，这届评酒会提出了浓香型白酒（泸型白酒）、清香型白酒（汾型白酒）、酱香型白酒（茅型白酒）等定义，并确立了香型划分的依据和原则。随着对白酒成分、生产工艺等研究的不断深入，陆续提出十二大香型的定义。根据白酒行业发展现状，本次修订完善了十二个香型白酒以及其他工艺白酒从原料到成品的生产过程中涉及的相关术语和定义。

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 术语和定义

2.1 主要原辅料

2.1.1

粮食 grain

供人食用的原粮和成品粮。

注：包括谷物、豆类、薯类等。

2.1.2

谷物 cereal

禾本科草本植物种子。

注 1：包括稻谷、小麦、玉米、高粱、大麦、青稞等。

注 2：改写 GB 13122—2016，定义 2.1。

2.1.3

高粱 sorghum；kaoliang；milo

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。

注 1：亦称红粮、小蜀黍(shǔshǔ)、红棒子，可按其粒质分为糯性高粱和非糯性高粱。

注 2：改写 GB/T 22515—2008，定义 2.2.5.1。

2.1.4

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。

注 1：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。

注 2：改写 GB/T 22515—2008，定义 2.2.2。

2.1.5

玉米 maize；corn

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。

注 1：亦称玉蜀黍(shǔshǔ)、大蜀黍、棒子、包谷、包米、珍珠米。按其粒形，粒质分为马齿型、半马齿型、硬粒型、爆裂型等类型。

注 2：改写 GB/T 22515—2008，定义 2.2.3。

2.1.6

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。

注 1：可分为籼米、粳米和糯米，糯米又分为籼糯米和粳糯米。

注 2：改写 GB/T 22515—2008，定义 2.2.6.1。

2.1.7

豌豆　peas

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。

注 1：亦称麦豆、毕豆、小寒豆、淮豆。

注 2：改写 GB/T 22515—2008，定义 2.2.5.14。

2.1.8

青稞　hulless barley

禾本科草本植物栽培大麦一个变种的果实，成熟后果实和颖壳易于脱落与分离。

注 1：又称裸大麦。

注 2：改写 GB/T 11760—2008，定义 3.1。

2.1.9

大麦　barley

禾本科草本植物栽培大麦的颖果。

注 1：包括皮大麦和裸大麦。

注 2：改写 GB/T 22515—2008，定义 2.2.5.4。

2.1.10

麦麸　wheat bran

小麦加工成面粉的副产物，可作为制麸曲的原料。

注：又称麸皮。

2.1.11

稻壳　rice hull

稻谷在加工大米时脱下的外壳，可作为酿造白酒过程中的辅料。

2.1.12

谷糠　millet hull

谷子在加工小米时脱下的外壳，可作为酿造白酒过程中的辅料。

2.2　生产设备、设施及器具

2.2.1　制曲设备与设施

2.2.1.1

曲模　brick shaped model

曲坯成型用的模具。

2.2.1.2

制曲机　raw starter maker

将制曲原料压制成曲坯的机械设备。

2.2.1.3

曲房　fermentation room

培养曲的房间。

注：又称发酵室。

2.2.1.4

储曲房　store room

曲库

储存曲块的专用房间。

[QB/T 4258—2011，定义 3.3.5]

2.2.2 发酵容器

2.2.2.1

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。

2.2.2.2

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。

注：埋在地下的缸称为地缸。

2.2.2.3

发酵槽 fermentation tank

固态发酵容器之一，以金属材料制成。

2.2.3 蒸馏、蒸煮相关设备

2.2.3.1

甑 distilling pot

蒸粮、蒸酒和清蒸辅料的固态蒸馏设备，由木材、石材、水泥、金属等材料制成，由甑盖、甑桶、甑箅、底锅等部分组成。

2.2.3.2

装甑机 equipment for loading alcoholic fermentative material

用于装甑的设备。

2.2.3.3

蒸饭机 rice still

使用蒸汽加热的方式将米蒸煮成饭并降温的设备。

2.2.3.4

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。

注：又称蒸馏甑。

2.2.3.5

过汽筒 vapour guide

连接甑、蒸馏釜与冷却器的过汽导管。

2.2.3.6

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。

注：又称冷凝器。

2.2.3.7

晾糟设备 distiller's grain cooling equipment

用于出甑物料晾冷、打散疏松的设备。

注：主要有晾堂、晾糟机、晾糟床、晾糟棚。

2.2.4 陈酿设备

2.2.4.1

陶坛（缸） pottery jar

传统的贮酒容器，用陶土烧制而成。

2.2.4.2

不锈钢贮酒罐　baijiu store stainless steel tank

不锈钢制成的贮酒容器。

2.2.4.3

酒海　big conservator for baijiu storage

用藤条编制或木材制成，以猪血等物质配成粘合剂，用麻纸等裱糊，再以蜂蜡等涂抹内壁，干燥后用于贮酒的容器。

2.2.4.4

贮酒池　baijiu store pool

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

2.3　制曲

2.3.1

糖化发酵剂　saccharifierous and fermentative agent

以大米、小麦、大麦、豌豆等为原料，在一定温度、湿度环境下，经培养富集多种微生物而成的，用于酿酒糖化和发酵的制剂。

2.3.1.1

大曲　daqu

酿酒用的糖化发酵剂，一般为砖形的块状物。

2.3.1.1.1

高温曲　high temperature daqu

在制曲过程中，最高品温控制大于 60 ℃而制成的大曲。

2.3.1.1.2

中温曲　medial temperature daqu

在制曲过程中，最高品温控制在 50 ℃～60 ℃而制成的大曲。

2.3.1.1.3

低温曲　low temperature daqu

在制曲过程中，最高品温控制在 40 ℃～50 ℃而制成的大曲。

2.3.1.1.3.1

清茬曲　qingcha daqu

曲块断面茬口清亮的低温曲。

2.3.1.1.3.2

后火曲　houhuo daqu

曲块断面茬口火色较重的低温曲。

2.3.1.1.3.3

红心曲　hongxin daqu

曲块断面茬口有明显火红心的低温曲。

2.3.1.2

曲母　ripe starter for inoculation

在制曲时，做种子用的少量优质曲。

注：又称母曲。

2.3.1.3

小曲　xiaoqu

酿酒用的糖化发酵剂，多为较小的圆球、方块、饼状。

注：部分小曲在制造时加入了中草药，故又称药曲或酒药。

2.3.1.4

大酒饼　da jiu bing

以大米和大豆为主要原料，接种曲种，经培养制成的块状酒曲。

2.3.1.5

麸曲　fuqu

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。

注：按生产工艺一般分为帘子曲、通风曲。

2.3.1.5.1

帘子曲　fuqu incubated on bamboo curtain

已接入曲种的物料平铺在竹帘子上，通过调节温度和湿度培养制备的麸曲。

2.3.1.5.2

通风曲　fuqu prepared by blown wind

在长方形池或圆盘制曲机中控制通风培养制备的麸曲。

2.3.1.6

强化曲　fortified qu

在制曲配料过程中，添加优质曲母或者某些微生物菌种，培菌发酵制作出来的某项性能较突出的大曲。

2.3.2

酒母　yeast culture

含有大量活性酵母的人工培养物。

2.4　酿酒

2.4.1

固态发酵法　solid state fermentation

以固态蒸料糊化、固态糖化发酵、固态蒸馏生产白酒的工艺。

2.4.2

液态发酵法　liquid state fermentation

以液态蒸煮糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的工艺。

2.4.3

半固态发酵法　semisolid fermentation

采用先固态培菌糖化、液态发酵或半固态边糖化边发酵，蒸馏生产白酒的工艺。

2.4.4

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工艺。

2.4.5

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工艺。

2.4.6

老五甑法　old five-pot order way

将发酵完毕的酒醅按工艺要求，分成五甑、蒸酒的传统生产工艺，是续糟法的一种工艺。

2.4.7

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工艺。

2.4.8

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

原料和辅料清蒸后与酒糟混合入窖发酵的工艺。

2.4.9

混蒸混烧　distilling raw and fermented material together

原辅料和酒醅混合在一起同时蒸料和蒸酒的工艺。

2.4.10

清糟(糙)法　unmixed distilland order way

单独立糟(糙)、单独蒸酒的工艺。

2.4.11

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工艺。

2.4.12

辅料清蒸　steaming of adjunct material

为消除稻壳等辅料的异杂味和杂菌进行的蒸料操作。

2.4.13

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,一次投粮、两次发酵、两次蒸酒的工艺。

2.4.14

粮粉(糙、糁)　crushed grains

酿酒原料经粉碎后的粉粒。

2.4.15

堆积　dui ji

将入池发酵前的物料堆放一定时间的工艺过程。

2.4.16

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。

注:又称立糙、立排、立窖、立醅。

2.4.17

下沙　sorghum frist added in jiang-flavour baijiu production

酱香型白酒酿酒生产的第一次投料过程。

2.4.18

造沙　sorghum secondly added in jiang-flavour baijiu production

酱香型白酒酿酒生产的第二次投料过程。

注:又称插沙。

2.4.19

轮次　rounds

酱香型白酒生产中原料经投料(下窖)、蒸煮、摊凉、拌曲、堆积发酵、入窖发酵、蒸馏的生产过程。

2.4.20

轮次酒　baijiu distilled in a round

经过一个轮次发酵后蒸馏得到的酒。

2.4.21

酒醅　alcoholic fermentative material

已发酵完毕等待配料、蒸酒的物料。

2.4.22

酒糟　distilled alcoholic fermentative material

酒醅蒸馏取酒之后的物料。

2.4.23

粮糟　mixture of raw and fermented materials

在配糟时，按工艺的配料比加入原料的物料。

注：又称粮糙、粮醅。

2.4.24

回糟　refermentation grains

酒醅蒸酒后，只加糖化发酵剂，再次发酵的物料。

注：又称红糟、面糟。

2.4.25

丢糟　spent grains

不再用于酿酒发酵的物料。

2.4.26

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。

2.4.27

开窝　construct digging

米香型白酒生产过程中，熟料下曲入缸后，在物料中间均匀地挖一个空穴，使空气流通，便于微生物繁殖和糖化的操作。

2.4.28

排　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。

2.4.29

掉排　abnormal decreasing productivity

生产过程中出现一排或连续几排生产不正常，出酒率和酒质明显下降的现象。

2.4.30

上甑　operating process of steaming fermented material

将待蒸物料铺撒入甑桶的操作过程。

注：又称装甑。

2.4.31

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。

注：又称亮汽。

2.4.32

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。

2.4.33

溢甑　dashing out of boiling water in still

底锅水煮沸后冲出甑蓖的现象。

2.4.34

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，同时利于粮食的糊化的操作。

2.4.35

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。

2.4.36

酒花　distillate foam

白酒在流酒或震摇后，液面溅起的泡沫。

注：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。

2.4.37

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。

2.4.38

酒头　initial distillate

蒸馏初期截取出的酒精度较高的馏出物。

2.4.39

酒尾　last distillate

蒸馏后期截取出的酒精度较低的馏出物。

2.4.40

地温　ground temperature

酿酒车间入窖窖池（地缸）周边地面的温度。

2.4.41

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的一道操作工序。

2.4.42

封窖　sealing of fermentation pit

以专用的材料（黏土、塑料布等）或设备将窖面密封，隔绝空气以进行发酵的操作。

2.4.43

窖泥　pit mud

附着于窖壁或窖底的含有酿酒微生物的泥土。

2.4.44

窖皮泥　sealing mud

用于封窖的黏土。

注：又称封窖泥。

2.4.45

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。

2.4.46

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。

2.4.47

下曲　scattering fermentation agent

将糖化发酵剂均匀混入摊晾好的物料中的操作。

注：又称撒曲、拌曲。

2.4.48

摊晾　rapid cooling

使出甑的物料迅速均匀地冷却至下曲温度的操作。

2.4.49

窖帽　fermentation materials above the ground

封窖后入窖物料高出窖平面的部分。

2.4.50

跌窖　sinking of fermenting grains

发酵期间，窖帽或窖顶面下跌的现象。

注：又称跌头。

2.4.51

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。

2.4.52

开窖鉴定　identification after fermentation

开窖后，对出窖酒醅、黄水进行鉴定，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。

2.4.53

滴窖　exuding of fermented liquid

在起窖时，沥去黄水的操作。

2.4.54

黄水　huangshui fluid

发酵期间，逐渐渗于发酵容器底部的棕黄色液体。

注：又称黄浆水。

2.4.55

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。

2.4.56

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。

2.4.57

香醅　xiang pei

将酒醅重新配料经特殊工艺再次进行固态发酵后制成的风味成分含量丰富的物料。

2.4.58

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。

2.4.59

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。

2.4.60

勾兑调味　blending

勾调

把具有不同香气、口味、风格的白酒，按不同比例进行调配，使之符合一定标准，保持白酒特定风格的生产工艺。

2.4.61

陈酿　ageing

在贮酒容器中贮存一定时间，使酒体谐调、口感柔和的生产工艺。

2.4.62

原酒损耗　loss of crude baijiu

原酒在贮存或陈酿过程中，由于酒体挥发等因素造成原酒自然减少的现象。

2.4.63

陈肉酝浸　steeping process with chen rou

基酒在存有经加热至熟、在酒中浸泡一定时间而成的肥猪肉的容器中进行储存陈酿的工艺过程。

2.4.64

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、节能、低耗为目标，最终实现资源利用最大化和循环使用。

2.5　成品及半成品

2.5.1

白酒　baijiu

以粮谷为主要原料，以大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的蒸馏酒。

2.5.2

大曲酒　daqu baijiu

以大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

2.5.3

小曲酒　xiaoqu baijiu

以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

2.5.4

麸曲酒　fuqu baijiu

以麸曲为糖化剂，加酒母发酵酿制而成的白酒。

2.5.5

混合曲酒　mixed qu baijiu

以大曲、小曲、麸曲等其中两种或两种以上糖化发酵剂酿制而成的白酒，或以糖化酶为糖化剂，加酿酒酵母等发酵酿制而成的白酒。

2.5.6

固态法白酒　traditional baijiu

以粮谷为原料，以大曲、小曲、麸曲等为糖化发酵剂，采用固态或半固态糖化、发酵、蒸馏，经陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒。

2.5.7

液态法白酒　liquid fermentation baijiu

以粮谷为原料，采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒，可添加以粮谷为原料酿造的食用酒精，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，精制加工而成的白酒。

2.5.8

固液法白酒　traditional and liquid fermentation baijiu

以液态法白酒或以粮谷为原料酿造的食用酒精为基酒，利用固态发酵酒醅或特制香醅串蒸或浸蒸，或直接与固态法白酒按一定比例调配而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格的白酒。

2.5.9

浓香型白酒　nong xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用浓香大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵，固态蒸馏，陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.5.10

清香型白酒　qing xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用大曲、小曲、麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经缸、池等容器固态发酵，固态蒸馏、陈酿、勾调而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.5.11

米香型白酒　mi xiang xing baijiu

以大米等为原料，采用小曲为糖化发酵剂，经半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.5.12

凤香型白酒　feng xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、酒海陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.5.13

豉香型白酒　chi xiang xing baijiu

以大米或预碎的大米为原料，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，经蒸馏、陈肉酝浸、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有豉香特点的白酒。

2.5.14

芝麻香型白酒　zhima xiang xing baijiu

以粮谷为主要原料，或配以麸皮，以大曲、麸曲等为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有芝麻香型风格的白酒。

2.5.15

特香型白酒　te xiang xing baijiu

以大米为主要原料，以面粉、麦麸和酒糟培制的大曲为糖化发酵剂，经红褚条石窖池固态发酵，固态

蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.5.16

兼香型白酒　jian xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成（或分型固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成）的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有兼香风格的白酒。

2.5.17

浓酱兼香型白酒　nong jiang jian xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成（或分型固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成）的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有浓香兼酱香风格的白酒。

2.5.18

老白干香型白酒　laobaigan xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用中温大曲为糖化发酵剂，以地缸等为发酵容器，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

2.5.19

酱香型白酒　jiang xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用高温大曲等为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有酱香特征风格的白酒。

2.5.20

董香型白酒　dong xiang xing baijiu

以高粱、小麦、大米等为主要原料，按添加中药材的传统工艺制作大曲、小曲，用固态法大窖、小窖发酵，经串香蒸馏，长期储存，勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有董香型风格的白酒。

2.5.21

馥郁香型白酒　fu yu xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用小曲和大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵、清蒸混入、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有前浓中清后酱独特风格的白酒。

2.5.22

固态（半固态）法白酒原酒　crude traditional baijiu

以粮谷为原料，以大曲、小曲或麸曲为糖化发酵剂，采用固态（或半固态）糖化、发酵、蒸馏而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒基酒或白酒调味酒。

2.5.23

液态法白酒原酒　crude liquid fermentation baijiu

以粮谷为原料，采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒，可添加以粮谷为原料酿造的食用酒精，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒基酒。

2.5.24

固液法白酒原酒　crude traditional and liquid fermentation baijiu

在固态发酵酒醅或特制香醅中加入液态法白酒或以粮谷为原料酿造的食用酒精，经串蒸或浸蒸得到的，不添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格的白酒基酒。

2.5.25

调香白酒　flavored baijiu

以固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒或食用酒精为酒基，添加食品添加剂调配而成，具有白酒风格的配制酒。

2.5.26

基酒　crude baijiu

经发酵、蒸馏而得到的未经勾调的酒。

注：又称原酒。

2.5.27

组合酒　combined baijiu

按一定质量标准，将不同的基酒进行调配而成的酒。

2.5.28

调味酒　prominent quality baijiu

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，用于弥补基酒的缺陷和提高酒体质量的酒。

索　引

汉语拼音索引

B

白酒 …… 2.5.1
半固态发酵法 …… 2.4.3
不锈钢贮酒罐 …… 2.2.4.2

C

踩窖 …… 2.4.41
陈酿 …… 2.4.61
陈肉酝浸 …… 2.4.63
豉香型白酒 …… 2.5.13
储曲房 …… 2.2.1.4
串香 …… 2.4.58
吹口 …… 2.4.55

D

打量水 …… 2.4.45
大酒饼 …… 2.3.1.4
大麦 …… 2.1.9
大米 …… 2.1.6
大汽追尾 …… 2.4.34
大曲 …… 2.3.1.1
大曲酒 …… 2.5.2
稻壳 …… 2.1.11
滴窖 …… 2.4.53
低温曲 …… 2.3.1.1.3
地温 …… 2.4.40
掉排 …… 2.4.29
跌窖 …… 2.4.50
丢糟 …… 2.4.25
董香型白酒 …… 2.5.20
堆积 …… 2.4.15

F

发酵槽 …… 2.2.2.3
发酵缸(罐) …… 2.2.2.2
发酵周期 …… 2.4.56
封窖 …… 2.4.42
凤香型白酒 …… 2.5.12
麸曲 …… 2.3.1.5
麸曲酒 …… 2.5.4
辅料清蒸 …… 2.4.12
馥郁香型白酒 …… 2.5.21

G

高粱 …… 2.1.3
高温曲 …… 2.3.1.1.1
勾兑调味 …… 2.4.60
勾调 …… 2.4.60
谷糠 …… 2.1.12
谷物 …… 2.1.2
固态(半固态)法白酒原酒 …… 2.5.22
固态发酵法 …… 2.4.1
固态法白酒 …… 2.5.6
固液法白酒 …… 2.5.8
固液法白酒原酒 …… 2.5.24
过汽筒 …… 2.2.3.5

H

红心曲 …… 2.3.1.1.3.3
后火曲 …… 2.3.1.1.3.2
黄水 …… 2.4.54
回糟 …… 2.4.24
混合曲酒 …… 2.5.5
混蒸混烧 …… 2.4.9

J

基酒 …… 2.5.26
兼香型白酒 …… 2.5.16
酱香型白酒 …… 2.5.19
窖池 …… 2.2.2.1
窖帽 …… 2.4.49
窖泥 …… 2.4.43
窖皮泥 …… 2.4.44
酒海 …… 2.2.4.3
酒花 …… 2.4.36

酒母 …… 2.3.2
酒醅 …… 2.4.21
酒头 …… 2.4.38
酒尾 …… 2.4.39
酒糟 …… 2.4.22

K

开窖鉴定 …… 2.4.52
开窝 …… 2.4.27

L

老白干香型白酒 …… 2.5.18
老五甑法 …… 2.4.6
冷却器 …… 2.2.3.6
立糟 …… 2.4.16
帘子曲 …… 2.3.1.5.1
粮粉(糙、糁) …… 2.4.14
粮食 …… 2.1.1
粮糟 …… 2.4.23
晾糟设备 …… 2.2.3.7
量质摘酒 …… 2.4.37
轮次 …… 2.4.19
轮次酒 …… 2.4.20

M

麦麸 …… 2.1.10
米香型白酒 …… 2.5.11

N

浓酱兼香型白酒 …… 2.5.17
浓香型白酒 …… 2.5.9

P

排 …… 2.4.28
跑窖法 …… 2.4.5
跑汽 …… 2.4.31
培菌糟 …… 2.4.26

Q

掐头去尾 …… 2.4.35
强化曲 …… 2.3.1.6
青稞 …… 2.1.8
清茬曲 …… 2.3.1.1.3.1
清窖 …… 2.4.51
清香型白酒 …… 2.5.10
清糟(糙)法 …… 2.4.10
清蒸二次清 …… 2.4.13
清蒸混入 …… 2.4.8
清蒸清烧 …… 2.4.7
曲房 …… 2.2.1.3
曲库 …… 2.2.1.4
曲模 …… 2.2.1.1
曲母 …… 2.3.1.2

S

上甑 …… 2.4.30
生态酿酒 …… 2.4.64
双轮底 …… 2.4.59

T

塌汽 …… 2.4.32
摊晾 …… 2.4.48
糖化发酵剂 …… 2.3.1
陶坛(缸) …… 2.2.4.1
特香型白酒 …… 2.5.15
调味酒 …… 2.5.28
调香白酒 …… 2.5.25
通风曲 …… 2.3.1.5.2

W

豌豆 …… 2.1.7

X

下曲 …… 2.4.47
下沙 …… 2.4.17
香醅 …… 2.4.57
小麦 …… 2.1.4
小曲 …… 2.3.1.3
小曲酒 …… 2.5.3
续糟(糙)法 …… 2.4.11

Y

烟水 …… 2.4.46
液态发酵法 …… 2.4.2
液态法白酒 …… 2.5.7
液态法白酒原酒 …… 2.5.23

溢甑 …… 2.4.33
玉米 …… 2.1.5
原窖法 …… 2.4.4
原酒损耗 …… 2.4.62

Z

造沙 …… 2.4.18
甑 …… 2.2.3.1
蒸饭机 …… 2.2.3.3
蒸馏釜 …… 2.2.3.4
芝麻香型白酒 …… 2.5.14
制曲机 …… 2.2.1.2
中温曲 …… 2.3.1.1.2
贮酒池 …… 2.2.4.4
装甑机 …… 2.2.3.2
组合酒 …… 2.5.27

英文对应词索引

A

abnormal decreasing productivity …… 2.4.29
ageing …… 2.4.61
alcoholic fermentative material …… 2.4.21
alcoholic steam wasted in the air …… 2.4.31

B

baijiu …… 2.5.1
baijiu distilled in a round …… 2.4.20
baijiu store pool …… 2.2.4.4
baijiu store stainless steel tank …… 2.2.4.2
barley …… 2.1.9
big conservator for baijiu storage …… 2.2.4.3
blending …… 2.4.60
brewing ecotypically …… 2.4.64
brick shaped model …… 2.2.1.1

C

cereal …… 2.1.2
chi xiang xing baijiu …… 2.5.13
combined baijiu …… 2.5.27
construct digging …… 2.4.27
corn …… 2.1.5
crude baijiu …… 2.5.26
crude liquid fermentation baijiu …… 2.5.23
crude traditional and liquid fermentation baijiu …… 2.5.24
crude traditional baijiu …… 2.5.22
crushed grains …… 2.4.14
cutting-out both end of the distillate …… 2.4.35
cycle …… 2.4.28

D

da jiu bing …… 2.3.1.4
daqu …… 2.3.1.1
daqu baijiu …… 2.5.2
dashing out of boiling water in still …… 2.4.33
distilland after inoculation and cultivation …… 2.4.26
distillate cooler …… 2.2.3.6
distillate foam …… 2.4.36
distilled alcoholic fermentative material …… 2.4.22
distiller's grain cooling equipment …… 2.2.3.7
distilling aroma of distilland …… 2.4.58
distilling pot …… 2.2.3.1
distilling raw and fermented material apart and then fermenting apart …… 2.4.7
distilling raw and fermented material apart and then fermenting together …… 2.4.8
distilling raw and fermented material together …… 2.4.9
dong xiang xing baijiu …… 2.5.20
double fermented bottom grains …… 2.4.59
double separating distilling raw and fermented material …… 2.4.13
drive out remanent alcohol …… 2.4.34
dui ji …… 2.4.15

E

equipment for loading alcoholic fermentative material …… 2.2.3.2
establish order …… 2.4.16
exuding of fermented liquid …… 2.4.53

F

feng xiang xing baijiu …… 2.5.12
ferment in the different pit order way …… 2.4.5
ferment in the same pit order way …… 2.4.4
fermentation cycle …… 2.4.56
fermentation materials above the ground …… 2.4.49
fermentation pit …… 2.2.2.1
fermentation room …… 2.2.1.3
fermentation tank …… 2.2.2.3
fermentation vat …… 2.2.2.2
flavored baijiu …… 2.5.25
fortified qu …… 2.3.1.6
fu yu xiang xing baijiu …… 2.5.21
fuqu …… 2.3.1.5
fuqu baijiu …… 2.5.4
fuqu incubated on bamboo curtain …… 2.3.1.5.1

fuqu prepared by blown wind …… 2.3.1.5.2

G

gathering distillate according to the quality …… 2.4.37
grain …… 2.1.1
ground temperature …… 2.4.40

H

high temperature daqu …… 2.3.1.1.1
hongxin daqu …… 2.3.1.1.3.3
houhuo daqu …… 2.3.1.1.3.2
huangshui fluid …… 2.4.54
hulless barley …… 2.1.8

I

identification after fermentation …… 2.4.52
initial distillate …… 2.4.38

J

jian xiang xing baijiu …… 2.5.16
jiang xiang xing baijiu …… 2.5.19

K

kaoliang …… 2.1.3

L

laobaigan xiang xing baijiu …… 2.5.18
last distillate …… 2.4.39
liquid fermentation baijiu …… 2.5.7
liquid state fermentation …… 2.4.2
loss of crude baijiu …… 2.4.62
low temperature daqu …… 2.3.1.1.3

M

maintain sealing mud …… 2.4.51
maize …… 2.1.5
medial temperature daqu …… 2.3.1.1.2
mi xiang xing baijiu …… 2.5.11
milled rice …… 2.1.6
millet hull …… 2.1.12
millo …… 2.1.3
mixed distilland order way …… 2.4.11
mixed qu baijiu …… 2.5.5

mixture of raw and fermented materials …… 2.4.23

N

nong jiang jian xiang xing baijiu …… 2.5.17
nong xiang xing baijiu …… 2.5.9

O

observing tunnel …… 2.4.55
old five-pot order way …… 2.4.6
operating process of steaming fermented material …… 2.4.30

P

peas …… 2.1.7
pit mud …… 2.4.43
pottery jar …… 2.2.4.1
prominent quality baijiu …… 2.5.28

Q

qing xiang xing baijiu …… 2.5.10
qingcha daqu …… 2.3.1.1.3.1

R

rapid cooling …… 2.4.48
raw starter maker …… 2.2.1.2
refermentation grains …… 2.4.24
rice …… 2.1.6
rice hull …… 2.1.11
rice still …… 2.2.3.3
ripe starter for inoculation …… 2.3.1.2
rounds …… 2.4.19

S

saccharifero us and fermentative agent …… 2.3.1
scattering fermentation agent …… 2.4.47
sealing mud …… 2.4.44
sealing of fermentation pit …… 2.4.42
semisolid fermentation …… 2.4.3
sink …… 2.4.32
sinking of fermenting grains …… 2.4.50
solid state fermentation …… 2.4.1
sorghum frist added in jiang-flavour baijiu production …… 2.4.17
sorghum secondly added in jiang-flavour baijiu production …… 2.4.18
sorghum，kaoliang，milo …… 2.1.3

spent grains …… 2.4.25
splash water …… 2.4.46
sprinkling amount of hot water …… 2.4.45
steaming of adjunct material …… 2.4.12
steeping process with chen rou …… 2.4.63
still …… 2.2.3.4
store room …… 2.2.1.4

T

te xiang xing baijiu …… 2.5.15
traditional and liquid fermentation baijiu …… 2.5.8
traditional baijiu …… 2.5.6
trampling fermentation material …… 2.4.41

U

unmixed distilland order way …… 2.4.10

V

vapour guide …… 2.2.3.5

W

wheat …… 2.1.4
wheat bran …… 2.1.10
white rice …… 2.1.6

X

xiang pei …… 2.4.57
xiaoqu …… 2.3.1.3
xiaoqu baijiu …… 2.5.3

Y

yeast culture …… 2.3.2

Z

zhima xiang xing baijiu …… 2.5.14