

电子教案：4.1 酒的知识——发酵酒

一、发酵酒的定义

发酵酒就是把含有淀粉和糖质的原料发酵糖化而形成的酒。啤酒、葡萄酒和黄酒都是属于发酵酒。发酵酒又称“酿造酒”“原汁酒”。

发酵酒的主要酿酒原料是谷物和水果，其特点是酒精含量低，例如用谷物酿造的啤酒一般酒精含量为3%~8%、葡萄酒的酒精含量为8%~15%。

二、发酵酒的分类

发酵酒可以分三大类：谷类、果类、其他类。

1.谷类发酵酒

谷类发酵酒是指以谷物如大麦、糯米、大米等作为酿酒原料生产的酒品，主要有啤酒和黄酒、米酒、清酒几大类。

2.果类发酵酒

果类发酵酒是以植物的果实为原料酿造而成的酒品，以葡萄酒为主要代表。

葡萄酒是以葡萄为原料，经发酵而制成的酒精饮料。葡萄是一种浆果，它富含果汁，拥有丰富的可发酵糖分，适度的酸，并且具有浓郁的芳香和鲜艳的色泽，是最适于酿酒的水果。

果类发酵酒除了葡萄酒外，还有其他果酒，如苹果酒、橘子酒、山楂酒、梅酒等等。

3.其他发酵酒

发酵酒系除谷类和果类两大类外，还有其他品种，如以奶油为原料的奶酒，以蜂蜜为原料的蜜酒等，它们都是采用发酵工艺生产的酒品，因此，也属于发酵酒类产品。