

白酒品评、勾调及质量鉴别

主要内容

- 1， 白酒感官品评及各香型白酒品评技巧**
- 2， 白酒的勾兑与调味**
- 3， 各种香型白酒质量等级鉴别**
- 4， 各种香型白酒陈酒与新酒的区别**

第一部分、白酒感官品评

一、感官评价：

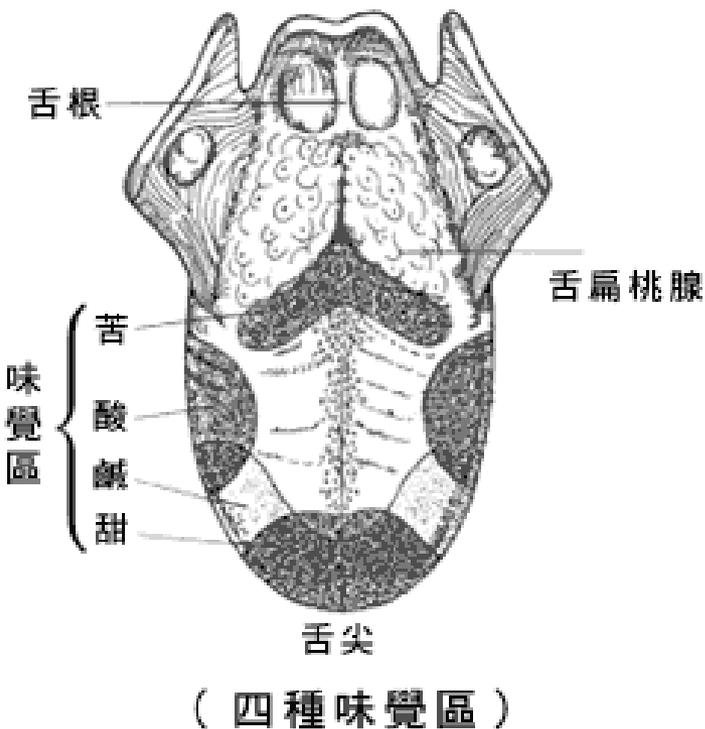
是指评酒者通过眼、鼻、口等感觉器官，对白酒样品的色泽、香气、口味及风格特征的分析。

1、**眼观色技巧**：背景色、括杯、正视、俯视。

2、**鼻闻香技巧**：酒液高度要一致；鼻子和酒杯的距离要一致(1-3cm)；嗅闻时先调整好呼吸，吸气量不要忽大忽小；嗅闻时，只能对酒吸气，不能呼气。

- 3、**口尝味技巧**：每次入口量要保持一致(0.5-2ml)；酒样布满舌面；充分感受酒的入口香、入口味、回香、回味、持续时间；品尝次数不宜过多，一般在3次以下。
- 4、**综合定风格**：根据色、香、味品评情况，综合判断出酒的典型风格，特殊风格，酒体状况，是否有个性。

基本味觉的分布与特点



味觉	甜味	咸味	酸味	苦味
主要分布部位	舌尖	舌尖两侧	舌体两侧	舌根部
次要分布部位	舌前两侧	其他部位	舌尖	咽
呈味物质	蔗糖	食盐	盐酸	硫酸奎宁

中国白酒主要典型类型参考

浓香： 多粮浓香（五粮液、剑南春等）
单粮浓香（泸州老窖等）

大曲

泥窖

(1) 浓香型白酒

①香气成分的特点：

- 酯类：约占微量成分总量的60%，
- 有机酸类：约占14-16%，
- 醇类：约为12%，
- 羰基化合物（不含乙缩醛）：约占6-8%
- 其它类化合物：占总量的1-2%。

②特征成分：

- 主体香味成分：己酸乙酯。
- 对浓香型白酒影响较大的是四大酯：己酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸乙酯、丁酸乙酯。

2011-4-27 71 8

标准评语：窖香浓郁，绵甜醇厚，香味谐调，尾净爽口

。

色泽：无色（微黄）透明。

香气：窖香浓郁、具有以己酸乙酯为主体的纯正、协调的复合香气

口味：绵甜醇厚、尾味净爽。

风格：具有浓香型白酒的典型风格。

酱香：（茅台、郎酒）

大曲

石窖

(3) 酱香型白酒

①香气成分的特点：

- 香味成分更为复杂。
- 总酸含量高；
- 总醇含量高，尤以正丙醇含量最高，富含高沸点的化合物，是各香型白酒相应组分之冠。
- 杂环化合物总量上和数量居各香型白酒之首，醛酮含量高，除含较多的乙醛、乙缩醛之外，糠醛含量为所有各香型白酒之冠；
- 含氮化合物为各香型白酒之冠。



2011-4-27

71

②特征香味成分

- a、呋喃化合物，以糠醛含量为较高。
- b、芳香族化合物，有苯甲醛，4-乙基愈木酚、酪醇等。
- c、吡嗪类化合物，以四甲基吡嗪为主。

1-4-27

71

11

标准评语：微黄透明，酱香突出，幽雅细腻，酒体醇厚，回味悠长，空杯留香持久。

色泽：无色（或微黄）透明

香气：曲香、果香，幽雅、舒适，有类似陈酱油的香气，略有焦香和糊香，空杯留香持久。

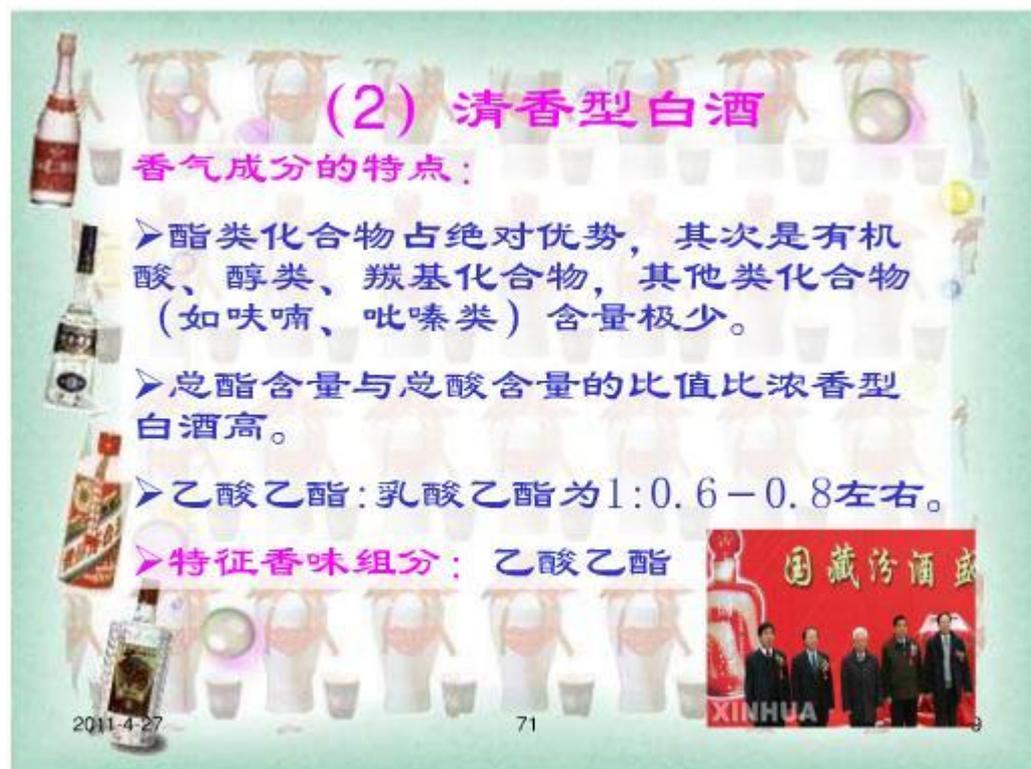
口味：细腻、醇厚，回味悠长、略有焦香味。

风格：具有典型酱香型白酒的风格

清香： (汾酒)

大曲

地缸



(2) 清香型白酒

香气成分的特点：

- 酯类化合物占绝对优势，其次是有机酸、醇类、羰基化合物，其他类化合物（如呋喃、吡嗪类）含量极少。
- 总酯含量与总酸含量的比值比浓香型白酒高。
- 乙酸乙酯：乳酸乙酯为1:0.6-0.8左右。
- 特征香味组分：乙酸乙酯

2011-4-27 71 XINHUA

标准评语：清香纯正，醇甜柔和，自然协调，后味爽净。

色泽：无色透明。

香气：清香纯正、自然协调、香气持久，不应带异香 。

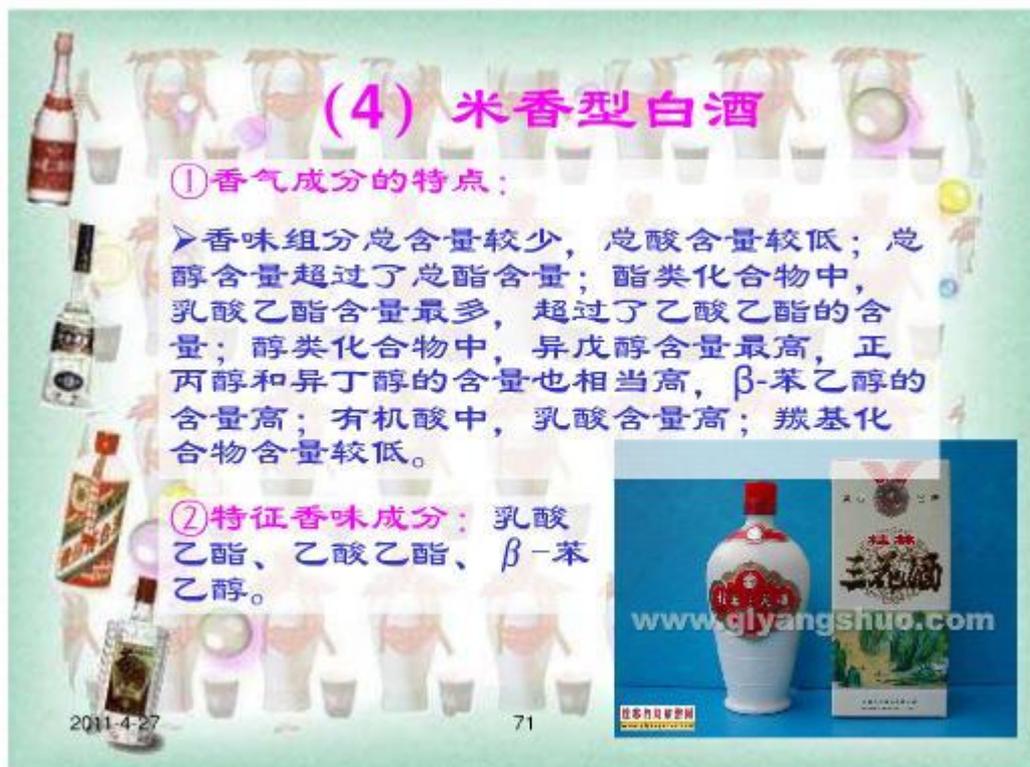
口味：醇甜柔和、后味爽净。

风格：具有清香型白酒的典型风格。

米香（三花酒、湘山酒）

小曲

发酵罐



(4) 米香型白酒

① 香气成分的特点：

➢ 香味组分总含量较少，总酸含量较低；总醇含量超过了总酯含量；酯类化合物中，乳酸乙酯含量最多，超过了乙酸乙酯的含量；醇类化合物中，异戊醇含量最高，正丙醇和异丁醇的含量也相当高， β -苯乙醇的含量高；有机酸中，乳酸含量高；羰基化合物含量较低。

② 特征香味成分：乳酸乙酯、乙酸乙酯、 β -苯乙醇。

2011-4-27 71

www.giyangshuo.com



标准评语：米香纯正、清雅，入口绵甜，落口爽净，回味怡畅

色泽：无色透明。

香气：淡雅的蜜甜香气，还有一种似“煮熟”的稻米香气和似“甜酒酿”样的香气。

口味：入口绵甜、落口爽净、回味怡畅。

风格：具有米香型白酒的典型风格。

特型（四特酒）

大曲

石窖



(10) 特型

①香味成分的特点：

- 富含奇数碳脂肪酸乙酯，包括丙、戊、庚和壬酸乙酯，其含量为各类白酒之冠；
- 含有多量的正丙醇。正丙醇的含量与丙酸乙酯及丙酸之间具有极好的相关性；
- 高级脂肪酸乙酯的含量超过其它白酒近一倍，相应的脂肪酸含量也较高。

②特征香味组分：

- 丙酸乙酯，并限定了丁酸乙酯与丙酸乙酯的比值。



标准评语：酒色清亮、酒香芬芳、酒味纯正、酒体柔和、诸味谐调、香味悠长。

色泽：酒色清亮。

香气：主体香是清香带浓香，细闻还有轻微的焦糊香气。

口味：酒味纯正、酒体柔和、绵甜、诸味谐调。

风格：具有特型白酒的典型风格。

董型： (董酒) 大曲、小曲 泥窖



(8) 董型

➤香味成分特点：三高一低

- 一高：丁酸乙酯含量高。
- 二高：高级醇含量高。主要是正丙醇和仲丁醇含量高。
- 三高：总酸含量高。其含量是其它名白酒的23倍，其中又以丁酸含量最高为其主要特征。
- 一低：乳酸乙酯含量低。

2011-4-27 71



标准评语：清澈透明、药香舒适、香气典雅、酸甜味适中、香味谐调、尾净味长。

色泽：清澈透明。

香气：药香舒适、香气典雅、清而不淡、香而不艳、香味谐调。

口味：入口丰满、酸甜味适中、尾净味长。

风格：具有药香型白酒的典型风格。

凤型： (西凤酒)

大曲

泥窖

(6) 凤型

① 香味成分特点:

- 香味成分介于浓香型白酒与清香型白酒之间；醇类化合物含量较高；含有较多的乙酸羟胺和丙酸羟胺；乙酸乙酯与己酸乙酯的比例关系对风格特点影响较大，醇酯比值大于清香型和浓香型白酒。

② 特征香味成分:

- 乙酸乙酯与己酸乙酯具有特殊的量比关系；
- 丙酸羟胺和乙酸羟胺含量较高。

2011-4-27

标准评语：无色透明、醇香秀雅，醇厚甘润，诸味谐调，余味爽净。

色泽：无色透明。

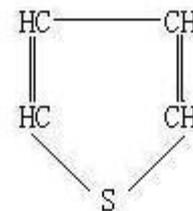
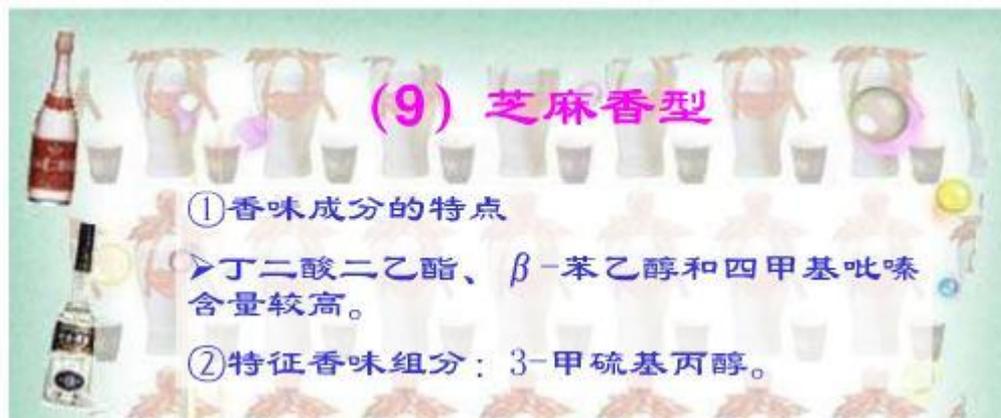
香气：以醇香为主，还有酒海贮存带来的特殊香味。

口味：醇厚丰满、甘润挺爽、诸味协调、尾净悠长。

风格：具有凤香型白酒的典型风格。

芝麻香(扳倒井、景芝)大曲、麸曲、酵母

砖窖



标准评语：清澈透明、芝麻香突出，幽雅醇厚、甘爽谐调、尾净。

色泽：清澈（微黄）透明。

香气： 闻香以芝麻香的复合香气为主，入口放香以焦香和糊香味为主， 细细品评则有类似焙炒芝麻的香气。

口味： 口味醇厚，后味有轻微的焦糊香，稍有苦味 。

风格： 具有芝麻香型白酒的典型风格。

(5) 浓酱兼香型

① 香味成分的特点：

➤ 总酸含量较高；总酸：总酯为1:2.5，小于酱香而大于浓香；庚酸与庚酸乙酯含量较高；总醇含量较高，正丙醇含量尤为突出；高沸点物质较高；四大酯的比例关系为已酸乙酯 > 乙酸乙酯 > 乳酸乙酯 > 丁酸乙酯。

② 特征成分特点：

➤ 已酸乙酯和正丙醇，庚酸及其乙酯、乙-辛酮、乙酸异戊酯、乙酸-二甲基丁酯、异丁酸和丁酸。



标准评语：清亮（微黄）透明、芳香、幽雅、舒适、细腻丰满、酱浓谐调、余味净爽、悠长。

色泽：清澈（微黄）透明。

香气：芳香、幽雅、舒适，闻香以酱香为主，略带浓香。

口味：细腻丰满、酱浓谐调、余味爽净、悠长，入口后浓香明显。

风格：具有典型的兼香型白酒风格。

小曲清香：（玉林泉、江津白干） 小曲
地缸、其他（水泥池）

- 老白干型：（衡水老白干） 大曲
地缸
- 豉香： 广东佛山玉冰烧、九江双蒸 小曲
发酵罐
- 馥郁香型：（酒鬼） 大曲、
小曲 泥窖

标准评语：清澈透明、醇香清雅，自然协调，绵柔醇甜，回味悠长。

色泽：清澈透明。

香气：醇香清雅、自然协调。

口味：绵柔醇甜、丰满柔顺、回味悠长。

风格：具有老白干香型白酒的典型风格。

标准评语：玉洁冰清、豉香独特、醇和甘滑、余味爽净

色泽：无色清亮透明、晶莹悦目。

香气：香气有以乙酸乙酯和 β -苯乙醇为主体的清雅香气，并突出豉香(脂肪氧化的陈肉香气)有特别明显的“油哈味”。

口味：酒精度低，口味绵软、柔和，余味净爽，后味长。

风格：具有豉香型白酒的典型风格。

标准评语：清澈透明、芳香秀雅、绵柔甘冽、醇厚细腻、后味怡畅、香味馥郁、酒体净爽。

色泽：无色透明。

香气：芳香秀雅，香味馥郁，有明显的蜜甜香气和大米原料的香气。

口味：绵柔甘冽，醇厚细腻，后味怡畅，酒体净爽。

风格：具有馥郁香型白酒的典型风格。

各香型白酒的品评技巧：

- 酱香型白酒品评：1. 带有馥郁的高温曲香味，酱香、焦香、果香（酯香）、糊香配合协调，以酱香为主，焦香、糊香为辅，且不显露，相互烘托。而差酒则焦香、糊香显露。2. 该酒的酸度较高，口味微酸，细腻悠长。差酒则粗糙，味不够长。3. 空杯留香长，香气优雅。差酒则空杯就差些。

- 浓香型白酒品评：1. 从香气上首先辨别流派，川派窖香浓郁，带陈香味；江淮派则窖香淡雅，粮糟香突出。2. 辨别是单粮香气还是多粮香气。单粮酒香味较单一，多粮酒香味醇厚馥郁。3. 好酒绵甜自然舒畅，差酒不是甜味过头就是甜味不突出。4. 好酒香味协调自然，酿造复合香味好，而新工艺白酒浮香明显，酿造复合香味差，有外加香味，后味也刺激感明显。5. 辨识白酒中的异杂味，主要是泥臭味、糠杂味等。

- 清香型白酒品评：1. 清雅的酿造香气，又类似花的香气，细闻有陈香，没有任何杂香；差酒则带明显的糟糠味。2. 入口绵柔舒顺，不刺激，口味特别净爽；差酒则不自然，且粗糙。3. 尝过几口以后，甜味渐渐地显露出来。

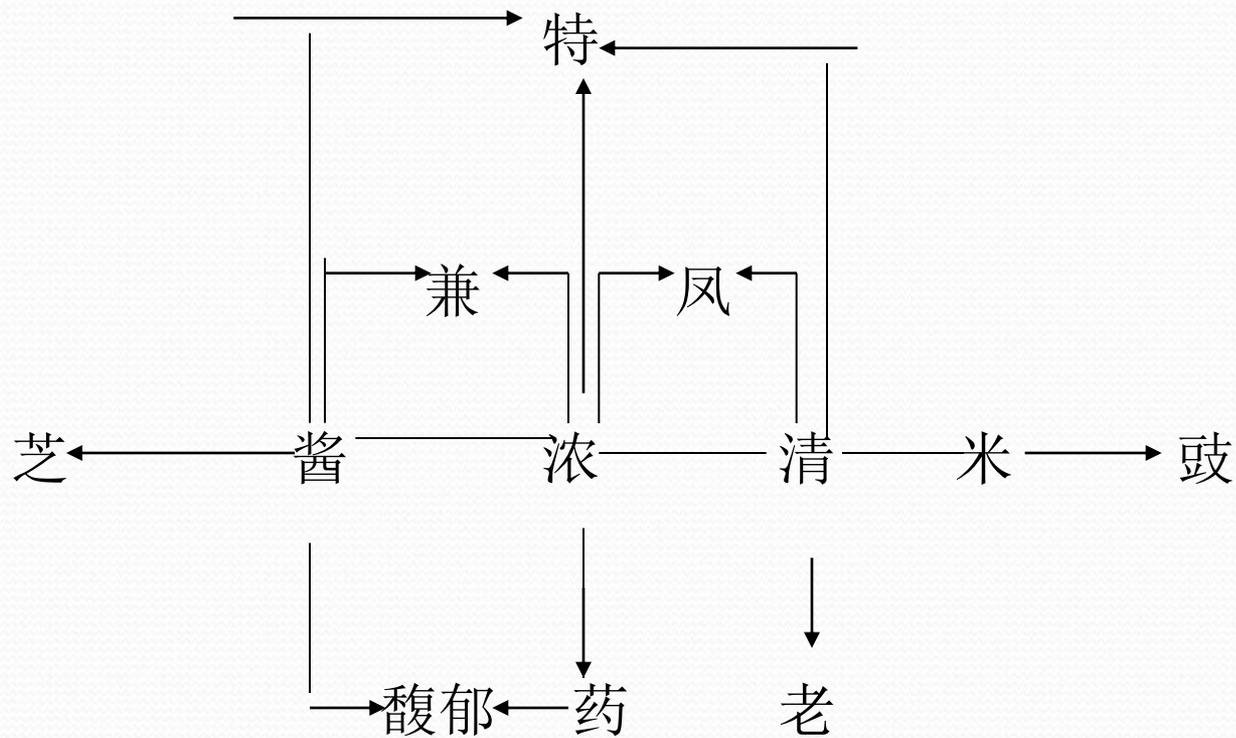
- 米香型白酒品评：1. 闻香有蜜雅的气味，香有点闷。2. 口味比较短，但很净爽。3. 好酒带类似极淡极淡的白兰地味道，后味怡畅。差酒则带酒精气味，后味比较刺激。

- 凤型酒的品评：1. 闻香以醇香为主，有轻微类似豌豆蒸熟的香，清香味中带淡淡的窖香味。2. 入口有香气往上窜的感觉，有挺拔感。

- 兼香型白酒的品评：1. 酱浓协调，2. 口味细腻悠长。3. 各类香味复合统一，口味典雅。4. 不像浓香型白酒那样娇艳，也不像酱香型白酒那样显酸，窖香淡雅适中，酱香复合感舒适。口味柔顺细腻甘爽。集浓酱之长，品质高雅。

- 芝麻香型白酒的品评：1.闻香以清香加酱香为主，有明显的焦香味。2.口味醇厚丰满，焦香突出，新品带类似焙炒的芝麻香味。3.口味中略带浓香型白酒中的窖香及醇甜感。
- 药香型白酒的品评：1.香气中带类似霉味及药香和糟香，丁酸乙酯味明显。2.入口丰满醇厚，稍带丁酸味。3.复合香浓郁，味长。
- 特型白酒的品评：1.糟香、窖香及陈香一体，香气馥郁。2.口味柔和，醇甜，有粘稠感。3.口味中带类似庚酸乙酯的味道。
- 豉香型白酒的品评：1.闻香有类似油哈喇味，细闻带蜜雅的味道。2.醇滑柔和，味特别长。3.饮后余甘，清爽怡人。
- 老白干型白酒的品评：1.闻香有醇香及醛类物质的香气，细闻有类似枣香。2.入口香扩，味甘。3.味均衡贯一，无异杂味。

各香型间的联系：



第二部分、勾兑调味基本知识

一、勾兑的原理

- 根据酒中各种微量成分含量的多少，与它们之间的比例关系，使各微量成分的分子重新排列组合，相互补充，协调平衡，烘托出标准酒的香气，形成独特的风格特点，从而体现出与设计相吻合的标准酒样。

二、白酒的勾兑与调味：

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。

1, 不同香气、口味、风格酒的成因

A, 原料

B, 大曲

C, 发酵 (工艺、季节)

D, 蒸馏 (前、中、后)

E, 储存

原酒的分类

- 以浓香型白酒为例：
 - 1, 己酸乙酯>乳酸乙酯>乙酸乙酯, 这种酒浓香好, 味醇甜, 典型性好;
 - 2, 己酸乙酯>乙酸乙酯>乳酸乙酯, 这种酒喷香好, 清爽醇净;
 - 3, 乳酸乙酯>乙酸乙酯>己酸乙酯, 这种酒会出现闷甜, 香味短单;
 - 4, 丁酸乙酯>戊酸乙酯, 这种酒由陈味和类似中药的味道;

- 5, 乙缩醛>乙醛, 这种酒异香突出, 醛爽, 带馊香。
- 6, 己酸>乙酸>乳酸>丁酸, 这类酒口味典型, 稍重, 油腻;
- 7, 乙酸>己酸>乳酸>丁酸, 这类酒口味协调, 爽净;
- 8, 丁酸过高的带窖浓臭味。

白酒的变化趋势：

- 一是从注重“香”逐步转变到重视“味”；
- 二是从注重“浓郁、醇厚丰满”转变到重视“淡雅、清爽、舒适”。

2, 按不同比例进行调配

2，按不同比例进行调配

1，各种糟啤酒之间的搭配

双轮底**10%**，粮糟**65%**，红糟**20%**，
丢糟**5%**。

2，老酒与新酒的搭配

老酒**20%**，新酒**80%**

3, 不同发酵期酒之间的搭配 (短期占5%-10%)

4, 不同季节产酒之间的搭配

5, 老窖与新窖的搭配 (新窖占20%-30%)

6, 全面运用各种酒之间的关系 (后味苦的酒可增加组合酒的陈味; 后味带涩的酒, 可增加组合酒的香味; 后味带酸的酒, 可增加组合酒的醇甜味。)

某名酒中各主要香味成份 与己酸乙酯的比例

成份名称	对己酯%	成份名称	对己酯%	成份名称	对己酯%
乙酸乙酯	45.0~65.0	油酸乙酯	0.8~2.0	戊酸	0.7~1.6
丁酸乙酯	10.0~25.0	亚油酸乙酯	1.0~2.0	己酸	10.0~22.5
戊酸乙酯	2.3~7.0	乙醛	17.5~25.0	乳酸	5.0~25.0
乳酸乙酯	50.0~95.0	乙缩醛	15.0~37.5	正丙醇	7.5~15.0
庚酸乙酯	2.5~10.0	甲酸	1.3~2.3	仲丁醇	5.0~10.0
辛酸乙酯	1.0~5.0	乙酸	17.5~30.0	异丁醇	5.0~10.0
壬酸乙酯	0.7~1.3	丁酸	3.5~6.0	正丁醇	2.5~7.5
棕榈酸乙酯	1.5~3.3	异戊酸	0.5~0.8	异戊醇	20.0~30.0



3, 调味是“画龙点睛”



调味的原理

- 通过添加微量成分含量高的酒，改变基础酒中各种微量成分的比例，通过抑制、缓冲、平衡、添加等作用，平衡各成分之间的量比关系，以达到固有香型之特点。

调味酒己酸乙酯含量

(mg/100ml)

酒别	双轮底酒	窖香酒	陈味酒	泥香酒	甜味酒	酸味酒	苦味酒	涩味酒	异味酒
己酸乙酯	440.7	373.6	239.7	257.8	281.6	215.8	117.0	115.8	47.2

在合适的其它微量成份的烘托下，己酸乙酯含量在225mg/100ml左右已有窖香浓郁之感。全国名酒一般在160~250mg/100ml之间。



A, 酯香调味酒：酯含量较高，香味大。主要作用是提高酒的前香，增进后味。

双轮底调味酒：：酸、：酯含量较高，浓香和醇甜突出，糟香味大。增进酒的浓香味和糟香味。

B,老酒调味酒：储存时间比较长的，酒体特别醇和、浓厚，具有独特风格和特殊味道的酒。提高酒的风味和陈醇味，去除新酒味。

C,酒头调味酒：选择质量较好的酒醅蒸馏的酒头0.25-0.5公斤/甑，储存一年以上。提高酒的前香和喷头。

D,酒尾调味酒：选择质量较好的酒醅蒸馏的酒尾30-40公斤/甑，储存一年以上。提高酒的后味，使酒体回味悠长，浓厚感增加。



酸对味的作用：

- 增加味道
- 增长后味
- 减少或消去杂味
- 适量的酸可使酒出现甜味和回甜感
- 消除燥辣感，增加白酒的醇和程度
- 可适当减轻中、低度酒的水味。

（酸少，易酒苦，带邪味，不净，单调，不协调；
酸大，易变得粗糙，放香差，闻香不正，发涩等）

醛类物质的作用：

- 水合作用
- 携带作用(白酒的溢香和喷香)
- 阈值的降低作用（提高放香感)
- 掩蔽作用（对香的协调作用，减少外加香的感觉，提高了各成分的相容性)
- 对嗅觉的化学作用

4，使之符合一定标准

例如：

理化指标符合GB/T 10781.1-2006（浓香型白酒）

项 目	优 级	一 级
酒精度, (V / V)%	41—68（原是59）	
总酸(以乙酸计), g / L ≥	0.4	0.3
总酯(以乙酸乙酯计), g / L ≥	2.00	1.50
己酸乙酯, g / L	1.20~2.80	0.60~2.50
固形物, g / L ≤	0.40(酒精度41~49, 可 ≤0.50)	



GB/T10781.1-2006

项 目	优 级	一 级
酒精度, (V / V)%	25—40	
总酸(以乙酸计), g / L \geq	0.3	0.25
总酯(以乙酸乙酯计), g / L \geq	1.50	1.00
己酸乙酯, g / L	0.70~2.20	0.40~2.20
固形物, g / L \leq	0.70	



卫生指标符合**GB2757**

GB2757-2012

项 目	谷物	其他
甲醇, (g/l) ≤	0.6	2.0
氰化物 (以HCN计) (mg/l) ≤	8.0	
污染物限量	GB2762	
真菌毒素限量	GB2761	
食品添加剂	GB2760	



第三部各种香型白酒质量差的辨别

判断酱香型白酒质量差的要点

色	微黄透明、无色透明、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、细腻、陈香、曲香、粮香、芳香、复合香、异香。
味	典型味、醇厚、细腻、丰满、圆润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

酱香型白酒的质量差：

第1档	微黄透明，酱香突出，陈香典雅，幽雅细腻，丰满圆润，回味悠长，空杯留香持久。
第2档	微黄透明，酱香突出，陈香明显，幽雅细腻，醇厚丰满，回味悠长，空杯留香持久。
第3档	微黄透明，酱香较突出，香气幽雅，醇厚谐调，回味悠长，空杯留香久。
第4档	微黄透明，酱香较突出，酒体较醇厚，回味较长，空杯留香。
第5档	微黄透明，酱香明显，酒体欠厚，回味较长，有空杯留香。

判断浓香型白酒质量差的要点

色	无色透明（或微黄）、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、粮香、陈香、曲香、糟香、复合香、异香。
味	典型味、醇厚、绵甜、丰满、圆润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

浓香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，窖香突出，陈香幽雅，绵甜醇厚，香味协调，回味悠长，风格突出。
第2档	无色透明，窖香突出，陈香明显，绵甜醇厚，香味协调，回味悠长，风格突出。
第3档	无色透明，窖香较突出，较绵甜，香味协调，回味较长，风格较突出。
第4档	无色透明，窖香较突出，带糟香，较醇甜，香味较协调，尾味较净，风格较突出。
第5档	无色透明，窖香较突出，带糟辅味，单薄，香味较协调，尾味欠净，风格较明显。

判断清香型白酒质量差的要点

色	无色透明（或微黄）、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、粮香、陈香、花香、糟香、异香。
味	典型味、醇甜、干净、自然感、刺激感、醇和度、谐调性、回味净爽、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

清香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，清香纯正，陈香幽雅，醇甜，香味自然协调，回味净爽，风格突出。
第2档	无色透明，清香突出，陈香明显，醇甜，香味自然协调，回味净爽，风格突出。
第3档	无色透明，清香较突出，较醇和，香味协调，回味较净，风格较突出。
第4档	无色透明，清香较明显，带糟辅香，较醇和，香味较协调，尾味欠净，风格较明显。
第5档	无色透明，清香较明显，带新酒味及糟辅味，单薄，香味欠协调，尾味欠净，风格较明显。

判断米香型白酒质量差的要点

色	无色透明（或微黄）、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、粮香、陈香、花香、糊香、异香。
味	典型味、醇甜、干净、自然感、刺激感、醇和度、谐调性、回味净爽、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

米香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，米香纯正，陈香幽雅，醇和，香味协调，回味怡畅，风格突出。
第2档	无色透明，米香纯正，陈香明显，醇和，香味协调，回味净爽，风格突出。
第3档	无色透明，米香较纯正，较醇和，香味协调，回味较净，风格较突出。
第4档	无色透明，米香较明显，带糟辅香及糊香，较醇和，香味较协调，尾味欠净，风格较明显。
第5档	无色透明，米香较明显，带新糊味及糟辅味，单薄，香味欠协调，尾味欠净，风格较明显。

判断芝麻香型白酒质量差的要点

色	微黄透明、无色透明、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、焙烤香、陈香、曲香、粮香、焦糊香、清香、酱香、复合香、异香。
味	典型味、醇厚、细腻、丰满、圆润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

芝麻香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，芝麻香突出，幽雅细腻，丰满醇厚，香味协调，回味悠长，风格典型。
第2档	无色透明，芝麻香突出，较幽雅细腻，丰满醇厚，香味协调，回味悠长，风格典型。
第3档	无色透明，芝麻香较突出，较醇厚，香味协调，回味悠长，风格较典型。
第4档	无色透明，芝麻香较突出，带清糟味，较醇厚，香味较协调，回味较长，风格较典型。
第5档	无色透明，芝麻香明显，带清糟味，较醇厚，香味较协调，回味较长，风格明显。

判断老白干香型白酒质量差的要点

色	无色透明（或微黄）、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、醇香、粮香、陈香、清香、糟香、复合香、异香。
味	典型味、醇和、甘润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。

老白干香型白酒的质量差：

第1档	无色透明，醇香清雅，陈香清雅，醇和柔顺，香味协调，回味悠长，风格突出。
第2档	无色透明，醇香清雅，清雅，醇和，香味协调，回味悠长，风格突出。
第3档	无色透明，醇香较清爽，醇和顺口，香味协调，回味较长，风格较突出。
第4档	无色透明，醇香带粮糟香，较醇和，香味较协调，尾味较净，风格较突出。
第5档	无色透明，醇香带粮糟香，稍粗糙，香味较协调，尾味欠净，风格较明显。



第四部各种香型白酒陈酒与新酒的区别

- 从新酒到陈酒，感官品评上有着比较大的区别。但是从理化检测上鉴别新酒和陈酒，以及是多少年的陈酒，目前还没有一个明确的标准。
- 作为共同关注的一个难题，白酒相关的专业研究机构、大专院校及有实力的酒企都在进行攻关：

- 新酒风味特征

- 单粮浓香型新酒具有己酸乙酯为主体的纯正香气，粮香、窖香、并有糟香，有辛辣刺激感。合格的新酒窖香和糟香要谐调，其中主体香突出，口味微甜爽净谐调。但发酵不正常的新酒会出现苦味、涩味、糠味、霉味、腥味、糊味及硫化物臭、黄水味、稍子味等异杂味。

- 陈酒风味特征

- 单粮浓香型白酒经过一定时间的贮存，香气具有了浓香型白酒固有的窖香浓郁，刺激感和辛辣感会明显降低，口味变得醇和、柔顺，风格得以改善。经一定时间的贮存，逐渐呈现出陈香，口感呈现醇厚绵软、回味悠长，香和味更谐调。品尝陈酒时，陈香、入口绵软是体现白酒贮存老熟后的重要标志。

- 新酒风味特征

- 多粮浓香型白酒新酒具有己酸乙酯为主体的纯正复合多粮香气，粮香、窖香、并有糟香，有辛辣刺激感并类似焦香新酒气味。合格的新酒多粮复合的窖香和糟香比较协调，主体窖香突出，口味微甜净爽。但发酵不正常和辅料未蒸透的新酒会出现醛味、焦苦味、涩味、糠味、霉味、腥味、糊味及硫化物臭、黄水味、稍子味等异杂味。

- 陈酒风味特征

- 多粮浓香型白酒经过一定时间的贮存，香气具有多粮浓香型白酒复合的窖香浓郁幽雅之感，刺激性和辛辣感不明显，香味更谐调，陈香明显，酒体更丰满，品尝陈酒时，口感呈现醇厚绵柔，幽雅细腻，余香和回味悠长，风格突出。自然舒适、醇甜、柔和是体现多粮浓香型白酒贮存老熟后的重要标志。

- 清香型新酒风味特点

- 新酒具有乙酸乙酯为主体的复合香气，具有明显粮食、大曲（豌豆）的香气，再根据香气的纯正程度，进行等级判断。好的清香型新酒口感味醇甜、醇厚、净爽，酒体较协调、回味长。
- 如果发酵不正常，操作不规范时酒将出现：香气淡、带酸、寡淡、特别有邪杂味、焦杂味、糠杂味、辅料味等现象，这样的酒判为不合格品；有的酒中乙酸乙酯与乳酸乙酯比列失调，酒质放香差，口感欠协调，也可判为不合格品。

- 清香型陈酒风味特点

- 清香型白酒经过一定时间的贮存，酒质具有了陈香感，随时间的延长，酒的陈香逐渐突出，且清雅协调，其它杂味、刺激感明显降低，口味达到绵柔丰满协调的程度。鉴别清香型陈酒应掌握：
 - (1) 自然突出、清雅协调的陈酒香气。
 - (2) 香味协调的陈酒味。
 - (3) 酒体绵柔、味甜爽净、余味悠长。

酱香酒随着贮存期的延长质量明显提高，口味越来越丰满，柔顺，黄色不断加重，后味不断延长。各种成分谐调，风味风格突出，一般贮存5年以上的酒均可达到这样的质量水平。鉴别酱香型酒贮存期长短的主要办法：一是看色泽，一般黄色重者贮存时间长，二是闻香，新酒味刺激、有异味，陈酒闻香温和、不刺激，老酒飘香、幽雅细腻。三是尝味，新酒刺舌尖，再品一点满口散，陈年酒是成“团”，越陈越不散。四感受，喝到胃里，新酒有灼烧感，陈年酒不会有刺激感，而是胃有热感，慢慢传遍全身。五是口杯留香，新酒在杯子里的留香很快消失，陈年酒则留香时间长。

- (1) 3年陈酒：微黄透明，酱香较突出，诸味较谐调，酒体较丰满，后味长。
- (2) 5年陈酒：微黄透明，酱香突出，诸味谐调，酒体丰满后味悠长。
- (3) 10年陈酒：黄色重，酒液透明，挂杯，酱香突出，口味细腻、柔顺、后味悠长。

判断酱香型白酒质量差的要点

色	微黄透明、无色透明、晶莹状、挂杯性。
香	典型香、细腻、陈香、曲香、粮香、芳香、复合香、异香。
味	典型味、醇厚、细腻、丰满、圆润、刺激感、绵柔度、醇和度、谐调性、回味长短、异杂味。
格	色、香、味的综合表现，典型的、纯正的区别于其它酒的个性、特征。



谢 谢 大 家！