

阿尔滨葡萄味清酒多少钱

生成日期: 2025-10-29

一般所知道的保存酒的方法不外温度与湿度，而日本清酒的保存更要注意光线的遮蔽效果，因为光线的照射是日本清酒的天敌，日本清酒不但害怕阳光的照射，甚至日光灯照射过久都会使得酒质产生变化。如果日本清酒被日光灯持续照射2~3个小时，不光肉眼就可看出酒质颜色的变化，有时甚至还会散发所谓“日光臭”的特殊臭味。为了防止光线照射，影响日本清酒的品质与口味，购入的日本清酒较好能保存在日光无法照射到的地方。市面上常见的酒瓶，大多设计成深褐色或青绿色等遮阳效果较佳的颜色，其目的就是避免光线对日本清酒造成的伤害。日本清酒的酿造，不是像中国白酒的生产方法，而是跟绍兴黄酒一样的做法。阿尔滨葡萄味清酒多少钱

但凡有些品质的日本清酒，都分为纯米酒、添加酒精的日本清酒，两个等级部分。纯米酒，酿造时不添加酒精，等级从低到高，依次是纯米酒、特别纯米酒、纯米吟酿酒、纯米大吟酿酒。而酿造时添加酒精的日本清酒，也分为四个等级，低到高分别是，本酿造酒、特别本酿造酒、吟酿酒、大吟酿酒。口感上，酿造时添加酿造酒精的本酿造酒，会“辛辣”些，清凉爽快。更适合搭配油脂较多的日本料理，如刺身之类的，就像海绵一样，轻轻吸去食物中的油腻感。而纯米酒更多带有浓郁米味，喝起来有甜美味，与带甜的料理食物相搭配，好似火山口扔了颗，美味骤然喷放。阿尔滨葡萄味清酒多少钱日本清酒含有多种氨基酸、维生素，具有健胃的效果。

一般而言，酿酒米与食用米较大的区别在于三点：一、酒米的米粒比食用米颗粒大而柔软，米心部分也相对较大且富含淀粉质，呈现不透明的乳白色泽，称为「心白」，是酿日本清酒的主要元素。二、心白的淀粉质组织较粗，也就是适合发酵的软质米，有利于培养麴时让麴菌渗透米粒中心，并且帮助淀粉质易于转化成为糖分，让製麴过程更为顺利。三、另外，酒米因为蛋白质含量低，因此酿日本清酒时容易调配味道，好让酒质更显芳醇、口感变化丰富，毕竟酒中杂味的生成基本上皆是由于蛋白质的缘故。

日本清酒是一种酿造米酒，酒精浓度平均在15%左右。以米、米麴（qū）和水发酵之后，形成浊酒，再经过滤后，就成为日本清酒。作为日本较具替代性的酒类，也称为日本酒。酿酒时所使用的的水，可谓左右了日本清酒的品质。而当下酿造日本清酒的水质一般就分为软水与硬水，软硬度之差来自于水中所含矿物质含量的多寡。拥有了优良的水质，还需要高质量的米。米为谷类的一种，较大的特点为富含淀粉，而淀粉是酵母发酵时所需要的能量来源，故原料米的品质亦左右了酒的品质。日本清酒对于中国人来说，是很容易产生共鸣的。

很多人对于日本清酒的一印象就是日本清酒要温着喝，的确，无论是在日本还是我国的日式料理馆中，你总能看到温饮日本清酒的人。然而，日本清酒在饮用温度上却有着不可思议的弹性空间，无论你是喜欢冷饮（5℃）还是热饮（55℃），你都可以找到对应的日本清酒。通常，热饮更能降低日本清酒的酸感，凸显其甜味，因而更适合大米味道较浓的日本清酒；而冷饮则能更好地展示日本清酒的香气，因此适合带果香的日本清酒。例如纯米酒、本酿造和普通酒等在加热后，原先的酸感逐渐转化为了圆润的甜味，酒质也更加浓郁香醇，因此这类酒一般适合温饮，当然在常温下饮用也可。吟酿系列往往需要冷饮，这样可以更好地感受其纤细的香气和清爽口感，否则酒中香气在温度较高的情况下容易快速散发损失。此外，一些口感清淡的日本清酒也适宜冷饮或常温饮用。高级的日本清酒对于制作原料的选用十分严格。阿尔滨葡萄味清酒多少钱

日本清酒，原料只需使用到米与水，酵母则可以决定酒类的口感、香气还有品质。阿尔滨葡萄味清酒多少钱

吟酿造酒所采用原料的精米率在60%以下。以此酿造而成的酒具有香蕉的味道或者苹果的味道。吟酿造酒又根据精米率的差别分为吟釀与大吟釀。其中大吟釀中的纯米大吟釀更是被誉为“日本清酒”。究竟什么才是影响日本清酒的关键所在呢？答案就是精米步合。“精米步合”就是精米度的意思，一般在日本清酒上均有标示，有时还写作“几割几分”。日本清酒在酿造时，较重要的是大米的米心，就是大米较中心不透明的那部分。米心含有大量的淀粉物质，是用来酿造日本清酒的主要成分，米心越“纯净”，淀粉含量就越多。阿尔滨葡萄味清酒多少钱