

酱香型白酒的制作方法

酱香型白酒是中国白酒中的一种重要类型，以其独特的风味和复杂的酿造工艺著称。它起源于贵州茅台镇，以茅台酒为代表，是中国五大名酒之一。酱香型白酒的制作方法独特而复杂，下面我们就来了解一下其基本的制作流程。



原料准备

酱香型白酒的主要原料是高粱，有的时候也会加入小麦等辅料。其中，高粱的选择至关重要，通常会选择颗粒饱满、无虫蛀、无霉变的优质高粱作为原料。此外，还需要优质的水源，水质的好坏直接影响到酒的品质。

制曲

制曲是酱香型白酒生产的第一步，也是决定酒体风格的关键步骤。将小麦磨碎后与水混合，形成面团状，然后通过特殊的工艺发酵，制成酒曲。这个过程需要在特定的温度和湿度条件下进行，以利于微生物的生长繁殖，从而产生丰富的酶类物质，为后续的糖化和发酵提供必要的条件。

发酵

酱香型白酒的发酵过程分为两次，即所谓的“双轮底发酵”。第一次发酵是在地窖中进行，将高粱、酒曲和水按一定比例混合后放入窖池内，在自然条件下

进行发酵。经过一段时间后，取出这些发酵物，再次加入新的高粱和酒曲进行第二次发酵。这种特殊的发酵方式能够使得酒体更加醇厚，香气更加浓郁。

蒸馏

发酵完成后，需要通过蒸馏来提取酒精。传统的酱香型白酒蒸馏采用的是固态发酵法，即直接将发酵好的酒醅放入蒸馏器中进行蒸馏。这一过程中，要控制好火候，使得酒精缓慢蒸发出来，避免高温对酒质的影响。

贮存与陈酿

蒸馏出来的原酒需要在陶坛或者不锈钢罐中进行长期的贮存与陈酿，这一过程可以使酒中的各种成分进一步融合，酒体更加协调，香气更加丰富。一般来说，酱香型白酒的陈酿期较长，有的甚至长达数年之久。

酱香型白酒的制作不仅是一门技术活，更是一门艺术。每一步都需要酿酒师的精心操作和长时间的等待。正是这种独特的制作工艺，赋予了酱香型白酒不同于其他类型的白酒的独特魅力。