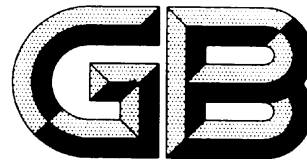


ICS 67.160.10
X61



中华人民共和国国家标准

GB/T 15109—201X
代替 GB/T 15109—2008

白酒工业术语

Terminology of Baijiu industry

征求意见稿

20XX - XX - XX 发布

20XX-XX -XX 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》，本标准与 GB/T 15109—2008 相比主要技术变化如下：

——原料部分：增加了粮谷、谷物、裸大麦的术语和定义，修改大麦的定义；

——生产设施：修改了不锈钢贮酒罐的定义，增加了储曲房的定义和术语；

——发酵容器：增加了发酵槽、装甑机、红褚条石的术语和定义；

——制曲：修改了曲的英文术语，增加了清茬曲、后火曲、红心曲、大酒饼、强化曲的术语和定义，删除了制曲过程中曲坯、上霉、晾霉、翻曲的术语和定义；

——酿酒：修改了掉排、跑汽的定义，增加了堆积、香醅、基酒损耗、陈肉醱浸、己酸菌的术语和定义；

——成品和半成品：修改了白酒、麸曲酒、混合曲酒、固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒、浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、凤香型白酒、豉香型白酒、芝麻香型白酒、特香型白酒、浓酱兼香型白酒、老白干香型白酒、酱香型白酒的术语和定义，增加了董香型白酒、兼香型白酒、馥郁香型白酒、固态（半固态）法白酒原酒、液态法白酒原酒、固液法白酒原酒、调香白酒的术语和定义。

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归口。

本标准起草单位：。

本标准主要起草人：。

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。

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 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 22515-2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

QB/T 4728-2011 酿酒大曲通用术语

3 术语和定义

3.1 主要原辅料

3.1.1

粮谷 grain

可供人食用的谷物的原粮和成品粮。

3.1.2

谷物 cereal

禾本科草本植物种子,如稻谷、小麦、玉米、高粱、大麦、青稞等。

[GB 13122—2016, 定义2.1]

3.1.3

高粱 sorghum, kaoliang, milo

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

[GB/T 22515—2008, 定义2.2.5.1]

3.1.4

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。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。

[GB/T 22515—2008, 定义2.2.2]

3.1.5

玉米 maize, corn

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

[GB/T 22515—2008, 定义2.2.3]

3.1.6

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，可分为籼米、粳米和糯米，糯米又分为籼糯米和粳糯米。

[GB/T 22515—2008, 定义2.2.6.1]

3.1.7

豌豆 peas

亦称麦豆、毕豆、小寒豆、淮豆。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。

[GB/T 22515—2008, 定义2.2.5.14]

3.1.8 裸大麦 hulless barley

亦称青稞、元麦、米大麦，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：改写GB/T11760-2008, 定义3.1。

3.1.9

大麦 barley

禾本科草本植物栽培大麦的颖果。籽粒扁平中宽，两端较尖，腹部有纵沟，内外颖紧抱籽粒不易分离，籽粒种皮有黄色、白色、紫色、蓝灰色、紫红色、棕黄色等，按其颖壳形状有二棱、四棱、六棱之分。

[GB/T 22515-2008, 定义2.2.5.4]

3.1.10

麦麸 wheat bran

小麦加工成面粉的副产物，可作酿酒微生物的培养基。

3.1.11

稻壳 rice hull

稻谷在加工大米时脱下的外壳，是酿造白酒过程中的主要辅料。

3.1.12

谷糠 millet hull

谷子在加工小米时脱下的外壳，是酿造白酒过程中的主要辅料。

3.2 生产设备、设施及器具

3.2.1 制曲设备与设施

3.2.1.1

曲模 brick shaped model

曲坯成型用的模具。

3.2.1.2

制曲机 raw starter maker

将制曲原料压制成曲坯的机械设备。

3.2.1.3

曲房 fermentation room

培养曲的房间，又称发酵室。

3.2.1.4 储曲房 store room

曲库

储存曲块的专用房间。

3.2.2 发酵容器

3.2.2.1

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。

3.2.2.2

红褚条石 strip stone in dark reddish-brown

由丹霞地貌中的红色砂砾岩制成的条状石材。

3.2.2.3

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。埋在地下的缸称为地缸。

3.2.2.4

发酵槽 fermentation tank

固态发酵容器之一，以金属材料制成。

3.2.3 蒸馏设备**3.2.3.1****甑 distilling pot**

蒸粮、蒸酒和清蒸辅料的主要设备，用木材、石材、水泥或金属材料制成，由甑盖、甑桶、甑篦、底锅等部份组成。

3.2.3.2**装甑机 machine for loading jiupei**

代替人工，实现自动装甑的机器。

3.2.3.3**蒸饭机 rice still**

使用蒸汽加热的方式将米蒸煮成饭并摊凉的设备，用金属材料制成。

3.2.3.4**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。

3.2.3.5**过汽筒 vapour guide**

连接甑、蒸馏釜与冷却器的过汽导管。

3.2.3.6**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。

3.2.3.7**晾糟设备 distiller's grain cooling equipment**

使出甑的物料晾冷、打散疏松的设备。主要有晾堂、晾糟机、晾糟床、晾糟棚。

3.2.4 陈酿设备**3.2.4.1****陶坛 pottery jar**

白酒传统的贮酒容器，用陶土烧制而成。

3.2.4.2

不锈钢贮酒罐 spirit store stainless steel tank

不锈钢制成的贮酒容器。

3.2.4.3

酒海 big conservator for spirit storage

用藤条编制，以鸡蛋清等物质配成粘合剂，用白棉布、麻纸裱糊，再以菜油、蜂蜡涂抹内壁，干燥后用于贮酒的容器。

3.2.4.4

贮酒池 spirit store pool

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

3.3 制曲

3.3.1

糖化发酵剂 sacchariferous and fermentative agent

以淀粉和蛋白质等为主要原料的天然培养基，富集多种微生物及生物酶，用于酿酒的糖化和发酵的制剂。

3.3.1.1

大曲 daqu

酿酒用的糖化发酵剂，一般为砖形的块状物。

3.3.1.1.1

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。

3.3.1.1.2

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。

3.3.1.1.3

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。

3.3.1.1.4

清茬曲 qingcha daqu

曲块断面茬口清亮的低温曲。

3.3.1.1.5

后火曲 *houhuo daqu*

曲块断面茬口火色较重的低温曲。

3.3.1.1.6

红心曲 *hongxin daqu*

曲块断面茬口有明显火红心的低温曲。

3.3.1.2

曲母 *ripe starter for inoculation*

在制曲时，做种子用的少量优质曲。又称母曲。

3.3.1.3

小曲 *xiaoqu*

酿酒用的糖化发酵剂，多为较小的圆球、方块、饼状。部分小曲在制造时加入了中草药，故又称药曲或酒药。

3.3.1.4

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。

3.3.1.5

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，按生产工艺一般分为帘子曲、通风曲。

3.3.1.5.1

帘子曲 *fuqu incubated on bamboo curtain*

在竹帘子上培养制备的麸曲。

3.3.1.5.2

通风曲 *fuqu prepared by blown wind*

在长方形水泥池中控制通风培养制备的麸曲。

3.3.1.6

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。

3.4 酿酒

3.4.1

固态发酵法 solid state fermentation

以固态蒸料糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的方法。

3.4.2

液态发酵法 liquid state fermentation

以液态蒸煮糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的方法。

3.4.3

半固态发酵法 semisolid fermentation

采用固态培菌糖化,进行液态发酵、蒸馏生产白酒的方法。

3.4.4

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生产工艺。

3.4.5

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生产工艺。

3.4.6

老五甑法 old five-pot order way

将窖中发酵完毕的酒醅分成五次配料、蒸酒的传统操作方法。窖内有四甑酒醅,即大糟、二糟、小糟和面糟各一甑。

3.4.7

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操作。

3.4.8

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

原料和辅料清蒸后与酒醅混合入窖发酵的操作。

3.4.9

混蒸混烧 *distilling raw and fermented material together*

原料和酒醅混合在一起同时蒸料和蒸酒的操作。

3.4.10

清糟（糶）法 *unmixed distilland order way*

单独立糟（糶）、单独蒸酒的操作方法。

3.4.11

续糟（糶）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操作方法。

3.4.12

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。

3.4.13

清蒸二次清 *double separating distilling raw and fermented material*

原料清蒸，辅料清蒸，清糶发酵，清蒸流酒，用地缸发酵的两次操作。

3.4.14

粮粉（糶、糝） *crushed grains*

酿酒原料经粉碎后的粉粒。

3.4.15

堆积 *dui ji*

将入池发酵前的物料堆放一定时间的工艺过程。

3.4.16

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。又称立糶、立排、立窖。

3.4.17

糙沙 sorghum secondly added in jiang-flavour spirit production

酱香型白酒酿酒生产的第二次投粮。

3.4.18

酒醅 alcoholic fermentative material

已发酵完毕等待配料、蒸酒的物料。又称母糟。

3.4.19

粮糟 mixture of raw and fermented materials

在配糟时，按工艺的配料比加入原料的酒醅。又称粮糶。

3.4.20

面糟 refermentation grains

酒醅蒸酒后，只加糖化发酵剂，再次发酵的醅子。又称红糟、回糟。

3.4.21

丢糟 spent grains

出窖糟经蒸馏取酒后，不再用于酿酒发酵的物料。

3.4.22

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。

3.4.23

生心 incompletely cooked grains

原料蒸煮后，糊化和糖化程度不够的现象。

3.4.24

开窝 construct digging

熟料下曲入缸后，在物料中间均匀地筑一个空穴，使空气流通，便于微生物繁殖和糖化的操作。

3.4.25

排（轮） 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，称为一排（轮）。

3.4.26

掉排 abnormal decreasing productivity

一排（轮）或连续几排（轮）的生产不正常，出现的出酒率和酒质明显下降的现象。

3.4.27

上甑 operating process of steaming fermented material

按一定规范，将待蒸物料铺撒入甑桶的操作过程。又称装甑。

3.4.28

跑汽 alcoholic steam wasted in the air

上甑过程中，酒蒸汽或水蒸汽明显逸出物料层表面的现象。

3.4.29

穿汽不匀 maldistribution of steam

由于上甑不妥，酒气不能均匀地穿过酒醅，造成部分酒醅中的酒蒸不出来或夹花流酒的现象。

3.4.30

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。

3.4.31

溢甑 dashing out of boiling water in still

底锅水煮沸后冲出甑甬的现象。

3.4.32

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。

3.4.33

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。

3.4.34

酒花 distillate foam

白酒在流酒或震摇后，液面溅起的泡沫，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。

3.4.35

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。

3.4.36

酒头 initial distillate

蒸馏初期截取出的酒精度较高的酒-水混合物。

3.4.37

酒尾 last distillate

蒸馏后期截取出的酒精度较低的酒-水混合物。

3.4.38

地温 ground temperature

酿酒车间入窖窖池（地缸）周边地面的温度。

3.4.39

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，同时防止过分跌窖的一道操作工序。

3.4.40

封窖 sealing of fermentation pit

以专用的材料（粘土、塑料布等）将窖面密封，隔绝空气以进行发酵的操作。

3.4.41

窖泥 pit mud

附着于窖壁或窖底的富含酿酒有益微生物的粘土。

3.4.42

窖皮泥 sealing mud

用于封窖的粘土。

3.4.43

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。

3.4.44

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。

3.4.45

下曲 scattering fermentation agent

将糖化发酵剂均匀混入摊晾好的糟醅中的操作。又称撒曲。

3.4.46

摊晾 rapid cooling

使出甑的物料迅速均匀地冷至下曲温度的操作。又称扬冷。

3.4.47

窖帽 fermentation materials above the ground

封窖后入窖物料高出地平面的部分。

3.4.48

跌窖 sinking of fermenting grains

发酵期间，窖帽下跌的现象。又称跌头。

3.4.49

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。

3.4.50

开窖鉴定 identification after fermentation

开窖后，用感官分析对出窖酒醅、黄水进行鉴定，并结合理化分析数据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。

3.4.51

滴窖 exuding of fermented liquid

在起窖时，沥去黄水的操作。

3.4.52

黄水 huangshui fluid

发酵期间，逐渐渗于窖底部的棕黄色液体。又称黄浆水，

3.4.53

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。

3.4.54

发酵周期 fermentation cycle

物料入窖（缸、罐）后，从封窖（缸、罐）到出窖（缸、罐）的这段时间。

3.4.55

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。

3.4.56

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。

3.4.57

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。

3.4.58

勾兑调味 blending

勾调

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。

3.4.59

陈酿 ageing

在贮酒容器中贮存一定时间，使酒体谐调、口感柔和的白酒生产中必要的工艺过程。又称老熟。

3.4.60

基酒损耗 loss of crude spirits

原酒在贮存或陈酿过程中，由于酒体挥发造成原酒体积减少的现象。

3.4.61

陈肉醞浸 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。

3.4.62

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、高产、低耗为目标，最终实现资源的最大利用和循环使用。

3.4.63

己酸菌 caproic acid bacteria

一类代谢产生己酸的微生物的统称。

3.5 成品及半成品

3.5.1

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。

3.5.2

大曲酒 daqu baijiu

以大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

3.5.3

小曲酒 xiaoqu baijiu

以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。

3.5.4

麸曲酒 fuqu baijiu

以麸曲为糖化剂，加酒母发酵酿制而成的白酒。

3.5.5

混合曲酒 mixed koji spirits

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。

3.5.6

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。

3.5.7

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。

3.5.8

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。

3.5.9

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。

3.5.10

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。

3.5.11

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。

3.5.12

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。

3.5.13

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。

3.5.14

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。

3.5.15

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。

3.5.16

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。

3.5.17

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。

3.5.18

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。

3.5.19

酱香型白酒 jiang 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、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，具有其特征风格的白酒。

3.5.20

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。

3.5.21

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。

3.5.22

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。

3.5.23

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。

3.5.24

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。

3.5.25

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。

3.5.26

基础酒（原酒） crude spirits

经发酵、蒸馏而得到的未经勾兑的酒。

3.5.27

组合酒 combined spirits

按一定质量标准，将不同的基础酒进行调配而成的酒。

3.5.28

调味酒 prominent quality liquor

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，用于弥补基础酒的缺陷和提高酒体档次的酒。又称精华酒。
