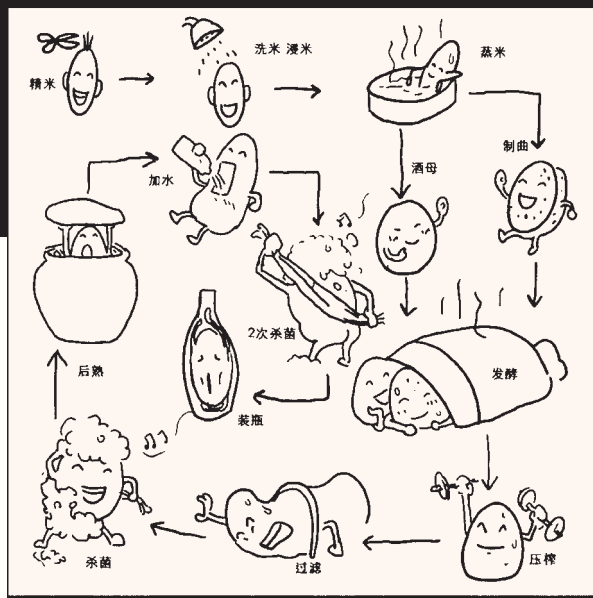


02. 看等级

清酒的等级是按照“精米步合”来划分的，即大米研磨后剩下的比例。精米步合的数字越小，表示研磨掉的大米越多，剩下的米芯部分越纯净，酿出的酒口感越柔顺，米香味越纯净，花果香气浓郁，等级也就越高。

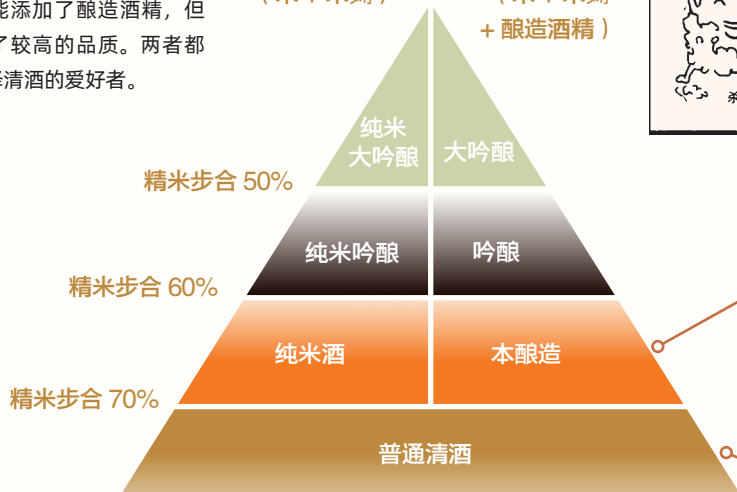


精米步合低于 50%

以纯米大吟酿和大吟酿为主，前者是清酒中的顶级之作。大吟酿与纯米大吟酿的区别在于酿造过程中可能添加了酿造酒精，但仍然保持了较高的品质。两者都适合会选择清酒的爱好者。

纯米酒类
(米 + 米麴)

非纯米酒类
(米 + 米麴
+ 酿造酒精)



精米步合低于 60%

以纯米吟酿和吟酿为主。吟酿是介于纯米吟酿和本酿造之间，既有一定的吟酿香气，也有可能含有适量的酿造酒精，口感丰富。两者适合初入清酒的爱好者饮用。

精米步合低于 70%

以纯米酒和本酿造为主。适合大型活动和年会选择。

普通清酒

对精米步合没有特别要求，一般为 70% 左右，整体香味不突出，口味因产地和酿造方式有变化，产量也比较多，适用场景较多。

03. 生产工艺

生酒:

一般没有经过加热杀菌，因而相对不稳定，保存时间较短。适合清酒品鉴会、清酒爱好者饮用。



标准清酒:

经过了加热杀菌，澄清透明，没有白色沉淀物，口感稳定。适合家庭聚会、活动现场饮用。



浊酒:

属于特殊的清酒，只经过粗略过滤，因此有白色大米沉淀物存在于酒液中，口感较甜。适合聚餐饮用。



气泡清酒:

有天然气和后天气之分，属于清酒里的起泡酒，开瓶后需一次性饮用完，无法保存。适合派对、下午茶饮用。

