

正宗 烧酒 和泡盛酒



JSS
JAPAN
SAKE AND SHOCHU
MAKERS
ASSOCIATION



JAPAN
SAKE AND SHOCHU
MAKERS
ASSOCIATION

目录



什么是正宗烧酒？	05
如何制作正宗烧酒和泡盛酒	07
如何享用正宗烧酒和泡盛酒——品酒	10
正宗烧酒和泡盛酒的主要品种的特点 和生产工艺	12
正宗烧酒和泡盛酒香气背后的秘密	21
正宗烧酒和泡盛酒的健康良效	23



按照日本酒税法规定，烧酒大致可分为两类。

什么是正宗烧酒？

正宗烧酒是过去500年来主要在日本九州岛南部发展起来的

一种备受欢迎的蒸馏酒，目前它的生产已遍布全日本。

按照日本酒税法规定，烧酒可大致分为两类：单式蒸馏烧酒（酒精含量45%或以下）和复式蒸馏烧酒（酒精含量36%或以下）。在单式蒸馏烧酒中，只有以下几种可被称作正宗烧酒：

- 以谷物、块茎、酒曲（糖化剂）为主要原料，和水一起发酵、蒸馏后酿制而成的烧酒（如大米烧酒、大麦烧酒、甘薯烧酒）。

- 由谷物酒曲和水一起发酵、蒸馏后酿制而成的烧酒（如泡盛酒）。
- 由酒粕和水一起发酵、蒸馏后酿制而成的烧酒或仅仅由蒸馏过的酒粕酿制而成的烧酒（如“粕取”烧酒）。
- 由红糖、大米酒曲和水一起发酵、蒸馏后酿制而成的烧酒（如红糖烧酒）。

正宗烧酒和泡盛酒保留了原料的丰富口感，而复式蒸馏烧酒的口味较淡，对身体的负担较低。





目前世界上存在的各种酒类的真正起源从未被完全考证过

如何制作正宗烧酒和泡盛酒

1

生产原则

制作正宗烧酒的主要原料是大米、大麦、甘薯等淀粉类食物。在正宗烧酒的制作中一定会用到酒曲，目的是将主要原料中含有的淀粉分解成糖类。同时，酵母本身不可以分解淀粉，但它可以在发酵过程中分解糖分，从而产生酒精。如果只有淀粉，不可能培育出酵母并发酵淀粉而产生酒精。因此，在生产正宗烧酒或泡盛酒时，要在蒸熟的大米或大麦上撒上黑曲菌或白曲菌，使酒曲发酵大约两天。酒曲中包含可

使淀粉分解成糖分的酵母，混合了酒曲的酵母在蒸馏过程中可产生酒精。

通常来讲，制作正宗烧酒时，原料要经过两道发酵工序(*1)。第一道工序主要是为了培育酵母，把大致相同量的酒曲和水放入发酵箱中大约一周时间来培育酵母，形成最初的酒醪(发酵汁)。第二道工序中，要把诸如大米、大麦或甘薯等主要原料和水加入之前的酒醪中，产生包含带有酵母的酒曲的淀粉，由它将在酵母的作用下产生酒精。

正宗烧酒的种类(大米烧酒、大麦烧酒、甘薯烧酒等)由一般耗时一到两周的



第二道工序中的主要原料决定，而第二道工序的时长又由主要原料的种类决定。第二阶段中，酒醪的酒精含量大约为14%-20%。紧接着，第二道工序中的发酵汁将被送往罐式蒸馏器，为下阶段的蒸馏工序做准备。

泡盛酒在制造过程中仅使用一道发酵工序，其中将由黑曲菌培养出的大米酒曲、水、酵母混合并发酵以产生酒精，并进行蒸馏。由于比起其他酒类，烧酒使用了酒精浓度更高的酒醪，因此可以只通过一道蒸馏工序就生产出酒精含量较高的产品。酒精等多种复合挥发物被保留下，以保持原料丰富的香气和口感。在瓶装和运输

正宗烧酒之前，通过添加水量来调节酒精含量并进行贮藏，使其口味日臻成熟。

*1发酵工序：把原料放入酿造箱中进行发酵的过程。

2

正宗烧酒和泡盛酒的特点

在酒精生产过程中，避免酒醪和细菌接触至关重要。因此，黑曲菌和白曲菌被用来生产正宗烧酒，这会产生大量柠檬酸，使得酒醪变酸。通过这种方法，细菌的生长得以抑制，酒醪的作用得以保全。

目前世界已知的各种酒类的起源尚未经过完全考证，但是，据说被称作“蒸馏器”的单式蒸馏机发源于5世纪的阿拉伯世界，之后分别向东西传播。在13、14世纪的亚洲，开始生产某种酒类饮料。在日本，大体上人们认为蒸馏技术是在日本与东南亚国家贸易活动频繁的15世纪从暹罗（今泰国）传入琉球王国（今冲绳岛）。然而，关于烧酒酿造技术是如何及从哪里传入九州岛还没有广泛被接受的定论，尽管很多人认为其是从琉球、韩国、中国和欧洲传入的。的确有明文记载说在16世纪，烧酒曾在鹿儿岛生产，所



以，很可能它途径宫崎和球磨地区，逐步传遍了整个日本，最终扎根于不同的地区，成为当地的特产。

在日本，大体上人们认为蒸馏技术从暹罗（今泰国）传入琉球王国（今冲绳岛）。



3

蒸馏的种类

正宗烧酒或泡盛酒的制作者使用两种不同的简单蒸馏方式：常压蒸馏和真空蒸馏。在常压蒸馏方式中，由于蒸馏釜内部的气压和外部的大气气压一样，都是1个标准大气压，酒醪的温度上升到大约85-95°C。酒醪的酸性很大，所以当它被加热到高温时，当中的物质成分会发生一定的化学反应，从而生成新的挥发性化合物，产生浓郁的香味。另一方面，在真空蒸馏中，通过降低蒸馏釜内部的气压来提高酒醪的温度至45-55°C。所以，在这种方式中，化学反应不是很明显，它只是在最终产品中产生了轻微的香味。在很多烧酒厂，各种香味都是用这两种蒸馏釜制作出来的。

在很多烧酒厂，各种香味都是用这两种蒸馏釜制作出来的。



如何享用 正宗烧酒 和泡盛酒—— 品酒



1

如何享用 正宗烧酒和 泡盛酒

正宗烧酒和泡盛酒的酒精含量大约是20-30%，比清酒度数高，所以这些酒通常是用热水或冷水稀释过的。事实上，这通常是品尝这些酒的特殊香味的最好方法。

如果用热水，最普遍的稀释方式是4: 6、5: 5或者6: 4（正宗烧酒/泡盛酒：热水），来把酒精度数调到和清酒一样的15%左右。当温度更高时，正宗烧酒或泡盛酒中的一些成分会挥发，使烧酒的香气更浓郁。此外，酒精挥发得越多，香味就变得越甜越诱人。另外，当用热水稀释的时候，最好的方式是先把热水倒进玻璃瓶中，然后再缓慢地加入正宗烧酒或泡盛酒，以便让两者更好地混合，调整温度来最好地品尝它的风味。然而，如果你先倒入正宗烧酒或泡盛酒，那么度量你实际饮用的酒精就可能会更容易一些。

如果用冷水稀释，那么就在玻璃瓶中加一些冰块，倒入正宗烧酒或泡盛酒，然后加

满冷水把酒精度数调到10-15%左右，再混合均匀。这样，正宗烧酒或泡盛酒的香气就会变淡，有清新的味道。如果你先加冰块和烧酒，再轻轻倒入冷水，正宗烧酒或泡盛酒就会对流到顶部，使顶部的酒变得更烈。这样，你就可以在开始的几口品尝到正宗烧酒或泡盛酒的浓郁味道，然后随着酒精含量下降，渐渐地品尝到它变淡的味道。

如果你想彻底品尝到正宗烧酒和泡盛酒的味道，最好的方式是不兑水直接喝或者加冰。然而，需要留意酒精的度数，因为它可以很烈。最好是先闻一下气味，然后小酌少量的（1-2ml）正宗烧酒或泡盛酒，咽下之前含在嘴里充分品尝它的味道。这样，酒精就会在口中稀释，使你咽下去时不那么刺激喉咙。

由于大多数的正宗烧酒和泡盛酒没有很浓郁的香味，这些酒很少会与食物的味道冲



2

品尝正宗烧酒 和泡盛酒



正宗烧酒和
泡盛酒的
主要品种的特点
和生产工艺

1

米烧酒

米烧酒在日本的全国各地生产，最古老的生产地区是球磨地区（熊本县球磨郡及人吉市），它拥有被世界贸易组织TRIPS知识产权协议保护的“球磨烧酒”地理标识（见第19页）。在这个地区，球磨川流经群山环抱的高原，自从13世纪的镰仓时代起就开始种植大米。虽然这个地区什么时候开始米烧酒生产还不清楚，但河川沿岸至今仍有近30个烧酒厂。

为了生产米烧酒，第一道发酵工序中用到了米曲，第二道发酵工序中则加入蒸米饭和水来发酵。通常被用来制作清酒的黄曲霉菌，直到20世纪的前期被用于米烧酒中米曲的发酵。然而，白曲霉菌在如今被大量使用，黑曲霉菌和黄曲霉菌也被那些追求更浓郁香味的人士所广泛使用。通常，米烧酒在蒸馏后和装货前，要经历六个月的储藏和酿造。在这期间，它会失去一些辛辣刺鼻的味道，从而使香气稳定下来。

由日本主食之一大米制作的米烧酒，有一种能增进食物味道的诱人香气。米烧酒有

很多品种，包括通过常压蒸馏生产的烈酒，通过真空蒸馏生产的香气和味道清淡的淡酒，以及通过土瓮和桶酿造的芳香特殊的酒。更烈的品种通常与热水一起饮用，而更清淡的品种通常加冰饮用。米烧酒的酒精度一般是25%。更烈的品种在熊本县更受欢迎，在那里人们有一个习俗，就是在叫做“gara”的容器中直接加热米烧酒，然后从叫做“choku”的小杯中饮用。





2

泡盛酒

泡盛酒生产于日本冲绳县，其主要的原料是大米（例如泰国米）。泡盛酒的商标为“琉球泡盛酒”，这个地理商标受到世界贸易组织有关知识产权的TRIPS协议的保护。制作泡盛酒的方法如下：首先，将黑曲霉菌撒在已经煮熟的大米上并培育出麴；接下来，将一等份的麴和一点五等份的水连同酵母，放入发酵池中。这个最初的步骤是制作泡盛酒的特有步骤，因为其只使用了黑曲霉菌且只经过了一个发酵工序，其中大米被作为主要的原料来生产麴。在酒醪米糊做好后，含有麴的酶将米中的淀粉分解为糖，同时酵母也在经历发酵过程后产出酒精。经过接下来近两个星期的发酵，米糊的酒精度接近18%，之后将其放入罐式蒸馏器中蒸馏。在制作泡盛酒的过程中，经常会用一种特殊的蒸馏仪器促使酒醪流动。这种蒸馏器外形像一匹马，有利于使泡盛酒的味道更浓郁醇厚。

单一发酵工序也是使泡盛酒味道浓郁的一个重要原因。常压蒸馏方法使它的特有气味十分清香，能让人们产生

自己在闻像苹果和香蕉这些水果气味的感觉。由于含有油性物质，它还有一种和松茸菌类似的香味。特酿的泡盛酒经过三年或者更长时间的储藏之后，可以被称作“kusu”。油性物质缓慢的化学反应使它具有一种清新的甘草香气。通常来说，品尝泡盛酒最流行的方式是加冰块或者兑水，而品尝

“kusu”最好的方法是直接饮用。

尽管“kusu”的酒精度超过了40%，却散发着清新的芳香，而并没有强烈的酒精气味。为了在品尝“kusu”的同时，保证“kusu”的高质量，人们采用了一种叫做“shitsugi”的方法。这种方法需要几个装有不同年份生产的“kusu”的缸子。如果

单一发酵工序也是使泡盛酒味道浓郁的一个重要原因。

用五个缸子的话，当从储存着年份最久的“kusu”的第一缸舀出一杯酒的时候，要从第二缸中舀出同量的酒放入第一缸中补足，以此类推，直到最后将最新的“kusu”放入最后的一缸酒中。如果直接将最新的酒和年份最久的酒混到同一缸中，这样的“kusu”就会失去品质和特质。同样，如果泡盛酒一直储存在一个缸中从未开封的话，那么它的实际含量就会因为挥发而减少，而酒精度也会大体上每年减少1%。尽管“shitsugi”

的过程看上去非常缓慢，但是这是一种保证“kusu”独特性的绝佳方法，能确保每一次饮用都能有相似的品质和酒精度。通过这种方法，人们能够制造出储藏超过百年的“kusu”。



大麦烧酒

九州有两个大岛：壹岐岛和对马岛。这两个岛作为连接日本和亚洲大陆的主要交通枢纽在三世纪成书的汉文古籍《魏志》的《和人传》中有所记载。对马岛上的山峰陡峭，丛林密集，而壹岐岛地形非常平坦，有长崎县第二大的平原。因此，壹岐岛是种植谷物瓜果的理想地区。壹岐岛同样因为高品质的牛肉和从玄界滩打捞的新鲜海产品而闻名。除此之外，壹岐岛还是大麦烧酒的原产地。

壹岐岛的大麦烧酒是用米麹和蒸熟的大麦制成的，和其他地区制作的烧酒不同。壹岐岛大麦烧酒中米麹和大麦的比重是1:2，这一传统从一个多世纪前的明治时期就保留下来了。在制作工艺方面，第一次发酵工序是用白

曲霉菌中培育出米麹。第二次和第三次发酵工序是用将米麹和蒸熟的大麦进行发酵。传统的制作方法是采用常压蒸馏，而现在有些米麹的制作采取了真空蒸馏的方法。在壹岐岛上的每一个酿酒厂都有自己制作烧酒的独特方法，例如有的酒厂使用缸来发酵，有的酒厂用橡木桶储存酒。

传统的壹岐岛烧酒有一种烤大麦的香味，常压蒸馏使其和包裹着巧克力的大麦味道相似。在这种方式中，大麦中的淀粉经历了水解过程分解出糖。这些糖和氨基酸经过加热产生了清新的香味。它还有一种因米麹带来的强烈口感，当兑热水饮用的时候，这种口感格外强烈。

“壹岐岛烧酒”这个商标受到世界贸易组织有关知识产权的TRIPS协定保护。

传统的壹岐岛烧酒有一种烤大麦的香味，和包裹着巧克力的大麦味道相似。



相比之下，生产于大分县等其他地区的烧酒通常是用麦麹和蒸熟的大麦制作的。在第一次发酵工序将水和从蒸熟的麦子和白曲霉菌中培育出来的麦麹混合。第二步是加入蒸熟的麦子和水将其发酵。由于采用真空蒸馏法，大部分的品种都含有混合着果香的清新口感。由于这些

酒的颜色通常是透明的，所以最好加入冷水或者冰块后饮用。这些酒同样也是制作鸡尾酒的上好原料。



芋（甘薯）烧酒

整个九州都生产芋烧酒，但是鹿儿岛县和宫崎县南部生产得最多，因为芋烧酒的主要原料芋是当地的特产。通常来说，第一次的发酵要用到麹、水和酵母，要将酵母培育到一定的量。第二次要将水和蒸熟的甘薯块加入酵母中进行发酵，接下来是蒸馏。需要两道发酵工序的原因是即使发酵的规模很大，发酵过程进行得还是非常缓慢。在这种方法于20世纪早期被采用之前，麹、甘薯和水是同时使用的。这种方法被称为“Donburi（大碗）发酵”，而最近一些酿酒厂开始根据历史记录采用这种方式进行酿酒。尽管甜土豆通常会在发酵前被蒸熟，一些酿酒厂会采用烘烤的方式使酒具有一种特殊的甜味和芳香。

近年来，很多种类的甘薯被用来制作芋烧酒。有下面这些例子：

黄金千贯：这是做芋烧酒使用最多的一种芋。它的果肉带有一种浅黄的颜色。用它做的烧酒有着蒸熟的甘薯所特有的浓郁甘甜的口感。

紫色品种：山川紫和绫村紫都是知名的品种。它们包含着名为蓝莓花青素的色素，果肉呈紫色。用它做的烧酒能让人想起红酒和酸奶的味道。

橙色品种：用橙色果肉的芋制成的烧酒有着近似于煮胡萝卜和南瓜的味道，和番木瓜等热带水果的口味也很像。橙色来自胡萝卜素- β ，其使得这种烧酒有独特的口味。

黑曲霉菌：这种霉菌先前是用来做冲绳泡盛酒的。在20世纪早期被用来制作芋烧酒。人们相信它有利于将甘薯浓郁的口感显现出来。

白曲霉菌：实际上是黑曲霉菌的一种变种。因为黑曲霉菌的黑色孢子会弄脏工作区域、仪器和衣服，这种白曲霉菌在战后的九州地区变得流行。比起黑曲霉菌，用白曲霉菌制作的烧酒的香气和口感要更柔和一些。

尽管兑冷水和加冰块饮用芋烧酒会很美味，但是通常要兑热水饮用芋烧酒才能感受到那种惬意芳醇的口感。因为加热之后的芋烧酒的口感



更加醇厚甘甜。如果酒精度为25%的芋烧酒以6比4的比例被水稀释，烧酒的酒精度就会接近日本清酒的酒精度。酒水的兑比可以通过改变热水的添加量进行调整。最好首先倒入热水，然后等热水变凉了一点后缓缓地倒入烧酒，这样它们会完美融合，微妙的醇香也完全显现出来。然而在鹿儿岛，还有另外一种方法来品尝芋烧酒：将烧酒和冷水放入一个叫做“Kuro Joka”的黑色罐子里，然后用直接的热源加热。这种方法被称为“Daryeyame”或者是“Daiyame”，其最初的含义是驱除疲劳。鹿儿岛县生产的烧酒又被称为“萨摩烧酒”，这个地理商标受到世界贸易组织有关知识产权的TRIPS协议的保护。

东京的伊豆诸岛也生产芋烧酒，那里的居民称其为“Shimazake（岛酒）”。有人认为这种酒的制作工艺来自于鹿儿岛，但实际上“岛酒”是用麦麹，而不是鹿儿岛的米麹做的。而且它还有着将甘薯的口感和大麦醇香的口感融合的特色。

黑糖烧酒 (红糖烧酒)

黑糖烧酒是一种带有红糖细腻甜蜜的芳香的烧酒，只在日本鹿儿岛县的奄美群岛生产。根据酒税法，这些为大岛税务局所管辖的岛屿是唯一被允许生产由红糖和米酒曲酿成的烧酒的地方。如今，在日本奄美群岛、喜界岛、德之岛、冲永良部岛和与论岛上都分布着生产黑糖烧酒的酿酒厂。

虽然有糖作为原料，但黑糖烧酒还以米酒曲为原料，以此为黑糖烧酒提供能使酵母充分繁殖的氨基酸、多种维生素和脂肪酸。同时，酒曲中含有的柠檬酸也能保证酒醪的酸度。此外，氨基酸是使得高品质的酒精和酯类芳香四溢的原材料，而米酒曲也能帮助加快发酵过程，从而赋予烧酒浓郁的风味。

一般来说，在黑糖烧酒的第一道发酵工序，首先会使用由白曲菌培植来的米酒曲来制作酒醪糊状物，然后在第二道发酵工序中加入红糖。红糖并不是直接萃取于被榨取之后的白色甘蔗汁，而是在甘蔗汁经过炖、浓缩和凝

固三个阶段后得到的红糖固化物。之后，固化物将被水和蒸汽分解，所得到的液体随之被冷却用于第二道发酵工序。散发芬芳的棕色酒醪米糊状物看起来或许很美味，但尝起来却和蒸馏前的味道一样，酸而无甜味。

黑糖烧酒的芳香中有一种独特的甜味，这是红糖的典型味道，其中还隐约透着些许酸味以及淡淡的椰子油的芬芳。黑糖烧酒的口味细腻，

通常兑冷水比兑热水的口味更佳。由于黑糖烧酒代表着奄美地区富饶的自然环境和悠久的传统，鹿儿岛县酒酿造组合（酿酒协会）奄美岛分支将每年的5月9日和5月10日定为“奄美黑糖烧酒日”。

泡盛酒的浓郁的芳香亦来自于仅一道的发酵工序。





酒粕（过滤酒粕）烧酒

酒粕烧酒是用酒粕制作而成的。酒粕是酒醪米糊状物压榨出清酒之后的剩余物。长久以来，酒粕被广泛运用于饮料的原材料和防腐剂等各种用途。酒粕也被作为一种辅助清酒制作的“柱（Hashira）烧酒”，在清酒被压榨之前加到酒醪中以提高酒的浓度，以使烧酒能更长久地得到保存。在日本的某些地区，经过蒸馏后得到的无酒精剩余物通常会被用做水稻种植的肥料，因此酒粕烧酒常常在某些与水稻种植相关的特殊场合下被饮用，其中包括神社的例行祭祀、庆祝丰收的“早苗振（Sanabori）”节等。这些是建立在日本人物尽其用的生存哲学之上的。大米不单单只作为一种主粮，还能作为清酒、酒粕、烧酒的原材料，同时蒸馏后的残余物也会被作为培植来年水稻的肥料得到循环利用。

生产酒粕烧酒有两种方法：“粕取（Kasutori）”酿法和“粕醪取（Kasumoromi-*tori*）”酿法。酒粕含有酵母和大米的残余物，还有大约

8%的酒精。在蒸馏之前，酒粕经过再发酵以提升酒精浓度。

“粕取（Kasutori）”酿法：根据传统的制作方法，在酒粕中加入少量的水，然后在酒粕中的酵母的作用下发酵约一个月，并在蒸器中蒸馏。发酵中的酒粕与稻壳混杂在一起，并在蒸器中均匀分散，以保证酒粕充分地与蒸汽接触。包含大量酒精的蒸汽在冷却之后，就成为了烧酒。

“粕醪取（Kasumoromi-*tori*）”：在这种方法中，酒粕和水被混合至稀粥状态，并发酵两周，之后用常压蒸馏法或真空蒸馏法进行蒸馏。这种方法中，酒粕有时被用作第二道发酵工序的原料。

由于稻谷在蒸馏之前就混入酒粕，这使得“粕取”烧酒有一种源于酒粕、稻谷和干草的精致、甜蜜和独具风味的芬芳。而在木质容器中蒸馏的“粕取”烧酒亦带有一种微微的木质芬芳。因为这些独特的芬芳和味道在刚被蒸馏后十分强烈，烧酒一般需储存一些时日才可饮用。

最流行的享用“粕取”烧酒的方法是将其冷却或加冰饮用。“粕取”烧酒也可作为制作梅酒的原料。一般来说，“粕醪取”烧酒的芳香和味道要比“粕取”烧酒更柔和。

目前有一种新的酒粕烧酒，首先由真空蒸馏法制作的清酒中提取高品质的酒粕，再将该酒粕细致地碾碎后酿制而成。这种烧酒有着与高级清酒相似的风味，冷却后或加冰饮用都口感上乘。

发酵中的酒粕与稻壳混杂在一起，并在蒸器中均匀分散，以保证酒粕充分地与蒸汽接触。

7

原产地名称的
认证——
世界贸易组织的
TRIPS知识产权协定

基于对“风土”或是传统产区特有的品质的考虑，原产地命名管理系统应运而生。该系统被世界贸易组织用来授予波尔多葡萄酒、夏布利酒、香槟地区出产的香槟起泡葡萄酒、科涅克白兰地等一系列特定农产品产地的证明。

在众多的正宗烧酒和泡盛酒中，壹岐烧酒、球磨烧酒、萨摩烧酒以及琉球泡盛酒均已获得世界贸易组织关于原产地名称的认证。







正宗烧酒 和泡盛酒 香气背后的 秘密

Kusu是一种经典的泡盛酒，散发着类似威士忌的香草味，尤其和储藏在焦木桶里的波本威士忌的芬芳相似。这份芳香来自香兰素，当木桶中的某些特性由于受热而分解后便会产生。而存储在缸里的Kusu也含有香兰素，这是因为生产泡盛酒时放入的黑曲菌在起作用。米中的淀粉被由纤维素、半纤维素、果胶和木质素构成的坚硬细胞壁所保护。黑曲霉菌不仅能产生能分解淀粉的酶，也会产生分解细胞壁的酶。由于这些酶的作用，阿魏酸从半纤维素中分离出来，并在黑曲霉菌产生的其他酶和酵母以及蒸馏时的高温作用下转化为4-乙烯基愈创木酚

（烟味，类似于用面粉酿成的威森啤酒的味道），并在成熟过程中发生化学反应，由此产生闻起来香甜的香兰素。

芋烧酒有一种独特的甘薯芬芳，其来自于会通过与葡萄糖结合在甘薯中产生糖苷配

基的单萜类酒精，芳香疗法中常用的柑橘果和花里也包含这种单萜类酒精。在酿造芋烧酒的过程中，首先蒸甘薯，但这时糖苷配基不会分解，而是完整地进入酒醪的糊状物中。在酒醪里，在正宗烧酒的曲菌产生的酶和被分离的单萜类酒精的作用下，糖苷配基得到分解。在蒸馏过程中由于酵母和酸性环境的作用，它的结构发生了变化，由此产生独特的香味。甘薯皮和顶部含有较多的糖苷配基，所以酒的香味会根据其准备过程和甘薯的品种而有所不同。酒香还受酶的活性影响，有人认为黑曲菌对此的作用比白曲菌更大。



正宗烧酒和泡盛酒的健康良效

正宗烧酒和泡盛酒采用纯天然原料酿造而成，是热量低且不含碳水化合物的酒精饮料。因此，饮用后不会引起血糖升高。

正宗烧酒和泡盛酒含有能激活尿激酶（降低血栓的一种酶）的成分，因此能防止中风和心脏病的发生。一般认为，红酒富含尿激酶，但饮用正宗烧酒和泡盛酒后，血液中尿激酶的浓度是饮用红酒后的1.5倍。

正宗烧酒和泡盛酒采用纯天然原料进行酿造，这使得它

们的香味能像天然草本一样起到芳香疗法的作用，帮助饮用者放松心情、减缓压力。

因为蒸馏过的正宗烧酒和泡盛酒不含杂质，因此饮用后不会引起宿醉。一般来说，酒类与食物相伴适量饮用，就能避免喝醉。同样，在饮用正宗烧酒或泡盛酒时，也应该保持适度。

正宗烧酒和泡盛酒采用纯天然原料酿造而成。

