

酱香型白酒 坤沙、碎沙、翻沙、串沙 的区别

产品名称	酱香型白酒 坤沙、碎沙、翻沙、串沙 的区别
公司名称	贵州省仁怀市赤贵酒业销售有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	贵州省遵义市仁怀市茅台镇岩滩村大坡组
联系电话	15685271962 15685271962

产品详情

酱香型白酒工艺分为：坤沙工艺、碎沙工艺、翻沙工艺、串沙工艺

这里的“沙”并不是我们常说的沙子，而是高粱，最有名的即是当地产“红缨子”高粱。因为本地产高粱细小而色红，所以称为“沙”。

所谓坤沙酒，就是指完整的高粱，镇本地也叫“捆籽”。事实上，坤沙酒在生产时原料保持仍然会保持大约20%左右的破碎率，并不是真的所有原料都保持完整，因为有破碎后才能更好的带动发酵。在每年重阳节前后用红缨子高粱和酒曲按照1:1比例搅拌，原籽蒸煮发酵，一年之中九次蒸煮、八次晾晒、七次出酒、两次投料，生产周期长。

因为红缨子高粱价格比外地高粱贵，同时用曲较多，所以坤沙酒的酒质也最好，也是最贵的。坤沙酒酒体浓郁，可能会一些人接受不了，此外此种工艺出酒率较低，酿造成本高，通常需陈放三年以上进行二次勾调后才能销售。

一、坤沙酒工艺

在市场上有很多商家打着坤沙酒的旗号，用非正宗坤沙酒欺骗消费者，导致消费者购买到假坤沙酒。所谓坤沙酒，也称为“坤沙酒”、“捆子酒”，是酱香酒工艺最好的酒。

历经九次蒸煮、八次发酵、七次蒸馏、二次下沙，一年一个生产周期，分批次存储三年以上成为基酒再进行最后的勾调。飞天茅台、西客酒采用的就是这种坤沙酿造工艺。坤沙酒是纯粮食酿造出来的高温大曲白酒，酱香突出、醇厚、回味悠长。

二、碎沙酒工艺

碎沙酒（是一种麸曲酱香酒）既用粉碎的高粱酿出的酒称为“碎沙酒”，生产期间短，出酒率高，质量一般（酒体的香味和厚重感不如大曲酱香酒好）；在生产的前期工艺中，和坤沙酒的工艺大抵相同，但

到后面就不经过高温堆积发酵工艺，不需要严格的“回沙”工艺，一般烤二三次就把粮食中的淀粉用完。所以此类酱香型白酒生产成本相对较少，目前市场上销售的中低档产品基本都属于该类。

三、翻沙酒工艺

翻沙工艺是指把坤沙工艺七次取酒后，丢弃的酒糟再加入新的高粱和药曲中进行再取酒。翻沙工艺酿出来的酒没多大价值，和酒精酒相比，这个酒只是多了一点酱香味。翻沙工艺的生产周期很短、成本低、出酒率高，但是酒的品质差，酱香味不足。很多人卖的一二十元的酱香型白酒，基本上就是翻沙工艺酿制出来的。

四、串沙酒工艺

串酒分为串香与生勾两大类。串香是以食用酒精为原料，串蒸坤沙酒第七次取酒完成后丢弃的酒糟，然后采用固液蒸馏方法生产出来的具有酱香味的酒。这种方法被从业商家美其名曰“串香工艺”。二是生勾，没错，就是你想的那样，水、食用酒精、食品添加剂、化学添加剂混合，摇匀。简单粗暴。市面上出售的低端酱香酒，基本上是这类产品。

在酱香型白酒工艺中，坤沙工艺最好，碎沙工艺次之、翻沙工艺较差、串沙工艺最差。碎沙、翻沙和坤沙的区别，简单来说就是坤沙是完整工艺，而碎沙是简化工艺，翻沙则是伪造工艺。从制作工艺的复杂程度、时间成本、原料成本、口感酒质等方面排序的话，是坤沙>碎沙>翻沙>串沙。

那这几种酱酒，从口感上如何区分呢？

坤沙酒；浓漆味，入口酱味响亮，微苦带甘，酱香中透着淡淡的焦香、花香，在口中逐层释放，层次细腻，回味优雅且长。

碎沙酒；酱香明显，入口酱香发闷，不响亮，无漆感，但是入口柔和不苦，略发甜。一般头段无酱感或只有微微酱感，逐步到中段发力但还是绵软无力，基本无层次或者层次模糊，极其轻微焦香或者无焦香，带略微模糊的花香或无花香，回味干净且非常短暂。

翻沙酒；辣口，头中缺格或偏格，无焦苦香，只有糟臭露头，已无酱型，只有略微残留的一些酱香风格或直接偏格回味给人浓香感。

而坤沙、碎沙、翻沙、串沙酒中，又分为上好坤沙、一般坤沙；上好碎沙、一般碎沙

；上好翻沙，一般翻沙。