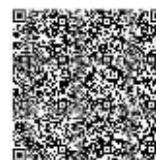


酒桌上的白酒到底是粮食酒还是“勾兑酒”，如何辨别？网传一杯蒸馏水就能搞定。将蒸馏水按照1:1的比例加入白酒中，如果变浑浊了，那就是粮食酒，反之则是勾兑酒。这样的做法靠谱吗？按照网传方法，现代快报记者将蒸馏水分别倒入6种白酒中，结果发现只有2种出现浑浊状态。实际上，这6种酒都是网传视频所指的粮食酒。记者的实验反过来证明网传实验不太靠谱。

现代快报/ZAKER南京记者 张茜 徐红艳



扫二维码
看评果测评

一杯水就能检验白酒好坏？

网传酒中加蒸馏水就能辨别是不是勾兑酒，快报记者做实验证明不靠谱

网传 白酒里加入蒸馏水，一招辨别粮食酒？

日前，一段加蒸馏水辨别粮食酒的视频在网上疯传。视频中，一位男子面前摆了3种白酒，并将加热的清水，按照1:1的比例倒入3种白酒所对应的酒杯里。不一会，摇晃酒杯后，其中两种酒变浊了，另外一种酒并未发生变化。

白酒为什么会变浑浊？男子解释称，这种现象叫“酸脂分离”，是种物理现象。他表示，酒之所以闻起来香甜，就是因为里面有脂类物质，脂类物质溶入乙醇，但不溶于水。所以，如果往酒里加水，出现酒体变浊，就说明酒是粮食

酒；如果还是干净透明的，就是假酒、化学酒、酒精酒。男子还在视频里表示，在中国喝酒一定要喝高度酒(50度以上)，50度以下的酒百分之百都是加水降度的。因为酿造降度太费时间，“(酒厂)根本来不及折腾那个，直接加水就好了”。

验证 快报记者做实验，6种白酒“2浊4清”

蒸馏水倒入白酒，真的能验证白酒是否为粮食酒吗？现代快报记者找来了6种不同品牌、产地、价格的白酒，并编上1-6号的编号。将准备好的蒸馏水，按照1:1的比例，分别倒入6个玻璃酒杯中。6种白酒中，3号和5号白酒明显出现浑浊现象，其他4种白酒没有变化。其实，这6瓶酒都是网传视频所指的“粮食酒”。



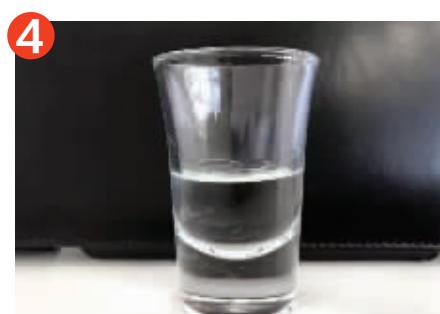
四川某窖出品
酒精度:52%vol 浓香型白酒
原料:水、高粱、小麦
市场零售价:RMB700+
目测结果:清



江苏某镇出品
酒精度:40.8%vol 绵柔型白酒
原料:水、高粱、大米、糯米、玉米、小麦、豌豆
市场零售价:RMB600+
目测结果:清



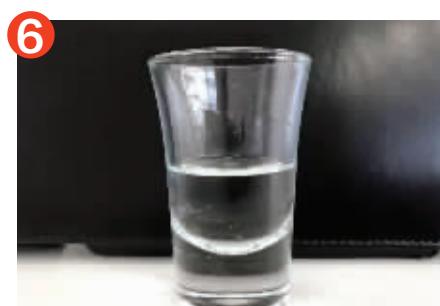
四川某坊出品
酒精度:52%vol 浓香型白酒
原料:水、高粱、小麦
市场零售价:RMB900+
目测结果:浊



江苏某镇出品
酒精度:40%vol 浓香型白酒
原料:水、高粱、小麦、豌豆
市场零售价:RMB100+
目测结果:清



四川某液出品
酒精度:52%vol 浓香型白酒
原料:水、高粱、大米、糯米、玉米、小麦、玉米
市场零售价:RMB600+
目测结果:浊



四川某州出品
酒精度:42%vol 浓香型白酒
原料:水、高粱、大米、小麦
市场零售价:RMB400+
目测结果:清



专家教你选白酒

是什么酒？ 标签上就能看出名堂

南京财经大学食品科学与工程学院教授吴定认为，网上的验证方法说得很恰当，太笼统了。

吴定介绍，我国的白酒比较传统的是固态发酵，最好的原料是高粱，其次是用大麦、小麦和豌豆等。1985年左右，国家酿酒协会就提出，像茅台、五粮液、剑南春、古井贡酒等名牌酒都是用粮食酿造。其他非名牌的白酒，考虑到太浪费，建议不用粮食。吴定介绍，这类酒多利用从国外引进的液态发酵，即用食用酒精来进行勾兑。

现代快报记者了解到，酒精勾兑酒也就是我们平时说的新工艺白酒，它又分为纯液态法和固液结合法两种生产方式。纯液态法生产的白酒，是通过在食用酒精中加入香精、香料勾兑成的。而固液结合法生产的白酒，依然是以食用酒精为主体，但是加入少量粮食固态发酵的调味酒制成。

吴定介绍，液态法的优点是原料利用率高，成本比较低，缺点是风味成分稍微差一点。不过，吴定表示，液态发酵法是国家允许的，有相应的液态发酵标准。

那么，我们应该如何选购白酒呢？吴定说，日常选购白酒，要学会看瓶身上的标签。其实，每个白酒品种都有一个产品标准编号，根据这个标签，就能知道这是什么类型的白酒了，消费者可根据自己的喜好来选择。具体如下：

吴教授提供的部分中国蒸馏酒标准		
序号	产品标准	类别
1	GB/T 10781.1-2006	浓香型固态法白酒
2	GB/T 10781.2-2006	清香型固态法白酒
3	GB/T 10781.3-2006	米香型固态法白酒
4	GBT 26760-2011	酱香型固态法白酒
5	GBT 26761	小曲固态法白酒
6	GBT 20821-2007	液态法白酒
7	GBT 20822-2007	固液法白酒
备注	固液法白酒:30%固态法白酒+食用酒精+香精+水	

注：尾数2006、2007等，是生产年份