

为了要让您提供的日本酒被称赞“好喝！”

保存美味日本酒的要点：要特别注意“温度”

日本酒是有着细腻精致香气特色的酒款。而那细腻精致的香气也容易发散或变化。

日本酒到货后，请立即按照本宣传小册妥善保存。

造成日本酒变质的3要素

温度

日本酒原则上要低温保存

为了维持日本酒的香气，一定要注意保存的温度。

最好在“制造商推荐的温度”下保存，如不确定，请将其保存在类似酒窖一样阴凉的地方（5 ~ 15℃）。

生酒、气泡清酒、吟酿酒要保存于4℃以下

生酒、气泡清酒、吟酿酒特别细腻精致，需要在比葡萄酒更低的温度（4℃以下）进行保存。

这些日本酒原则上请使用冰箱冷藏保存。



温度

使香气产生变化



低温保存，细腻精致的
酒款存放于冰箱

光

保存于阴暗处

避免光照破坏日本酒的香气及外观颜色。日本酒与葡萄酒和啤酒一样，须保存在避光的地方，请避免在店铺门口等光源处存放和展示。建议使用无紫外线的LED照明或防紫外线塑料袋。如果无法避免紫外线照射，请将瓶子用纸包起来避免光照。

光

会导致劣化气味产生



请避免日光
或荧光灯照射

氧气

开瓶后请确保密封

虽然日本酒比葡萄酒有着更强的抗氧化性，但并非全然不受影响。开封后请确保瓶盖紧闭，并于1个月内饮用完毕。

日本酒基本上以直立的方式存放。

氧气

会加速变色



开封后请尽快
饮用完毕

日本酒不适合存放在温热的地方

日本酒长期储存后会开始产生烧焦和硫磺的气味，称之为“老香”。随着环境温度的上升，老香也更容易形成。

此外，对于带有花果香气的“吟酿香”类型日本酒，高温还可能会导致原有的吟酿香减少或变质。

日本酒也不耐日照

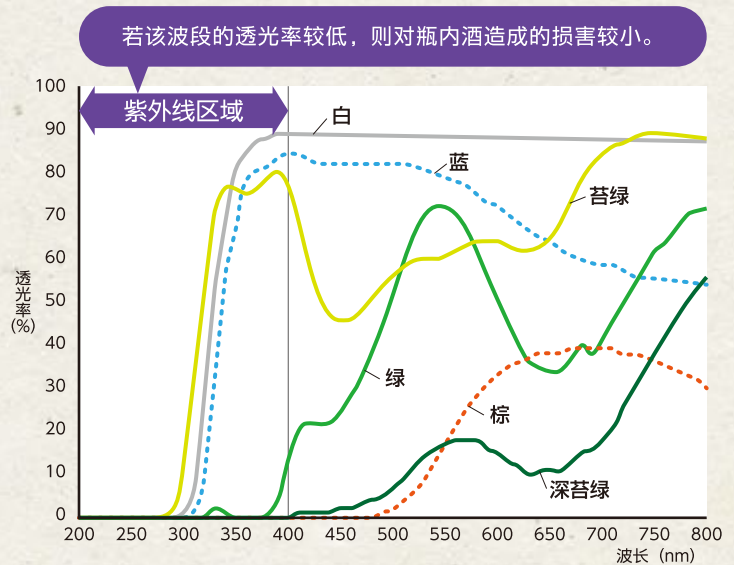
日本酒不耐紫外线。紫外线是一种短波长的光波，会导致人类晒伤，而在日本酒中则会造成一种如洋葱般不好闻的气味产生，称之为“日光臭”，也会促进氨基酸分解而导致苦味增加。

原来如此！紫外线与酒瓶的颜色

您是否有察觉，除了日本酒以外，许多葡萄酒及啤酒也是使用棕色或深色瓶装。虽然外观看似普通，但这其实是为了阻绝光线透过玻璃，让酒的质量不会产生变质所下的功夫。

右图所显示的是瓶子颜色与透光率之间的相关性。若波长400nm以下的紫外线波段透光率高的话，光线将进入瓶中并损坏日本酒。根据图表，您可以发现棕色及绿色瓶子的透光率低于其他颜色。

不仅仅是日光，荧光灯中也含有紫外线。



日本酒类型的小知识

●存放于冰箱（4℃以下）的类型

生酒	完全未经加热杀菌*的日本酒。能品尝到新鲜的风味。
气泡清酒	日本酒中含有二氧化碳气体。瓶内有残存酵母的产品称为“活性清酒”。
吟酿酒	特征为有着吟酿香等细腻精致的香气。有“纯米吟酿酒”、“纯米大吟酿酒”、“吟酿酒”、“大吟酿酒”。

* 为了要让日本酒能长时间稳定保存，通常会在出货前进行二次加热杀菌。

●保存于阴凉处（5 ~ 15℃）的类型

纯米酒	带有米的丰富风味。
长期储藏酒	制造商刻意陈年熟成的日本酒。也有部分以“古酒”标示。呈现让人联想到焦糖、坚果、香料，称之为“熟成香”的独特风味。
其他	“本酿造酒”、“普通酒”等，皆有各自不同的风味特征。

冷藏温度的小常识

在日本，也有可以在-5℃保存日本酒的专用冷藏冰箱。日本酒的酒精浓度比红酒和啤酒还要高，因此存放于-5℃也不会结冰。

但同时也需要留意，存放在冷冻库（-18℃以下）有很高机率可能会发生容器破损。



独立行政法人
酒类综合研究所

National Research Institute of Brewing

〒739-0046 广岛县东广岛市镜山3-7-1

Website: <https://www.nrib.go.jp/>

T E L : +81-82-420-0800

F A X : +81-82-420-0802

e-mail : info@nrib.go.jp



Japan.
"Kampai"
to the world.