

二曲酒什么意思？

白酒是个艺术品，无所谓好坏，只能依据个人口感而定，大曲酒醇厚，曲香浓郁，小曲酒清香典雅，但是不如大曲酒那么有层次感。

从原料上讲，大曲的原料是大麦、小麦和少量的豌豆，小曲的原料是稻米，麸曲的原料是麦麸。

从发酵方式上讲，大曲酒一般是大曲在酒窖里，经过固态发酵酿出的酒，而小曲酒大都由小曲在酒缸里，半固态发酵酿造而来。

从工艺区分，大曲酒按照生产工艺还分为浓香型大曲酒、清香型大曲酒和酱香型大曲酒。像茅台、东方国宾采用的就是高温大曲。

另外，特曲、头曲、二曲都是大曲酒，三者的区分主要按照摘酒质量和曲药质量。在摘酒时，摘酒师摘出的质量最好的酒为“特曲”，然后依次是“头曲”、“二曲”、“三曲”。品质最好的酒曲，可被称作“特曲”。

小曲酒一般是用在米香型的酿造中，像曾经很火的江小白就是小曲清香型，还有桂林三花酒也是小曲酒。

原浆其实就是粮食跟酒曲发酵，蒸馏出来的原始酒体，不添加任何香精和其他成分，不经过任何的处理的。

什么是二曲酒？

原来浓香型称之为曲酒。以川酒为代表，泸州老窖特曲、全兴大曲、沱牌大曲、绵竹大曲等，而曲酒又分特曲、头曲、二曲。特曲是最好的，价格也是最高的。泸州老窖没有1573品牌的时候，特曲就是最好的酒了，很多高端酒都是基于特曲酒的基础上开发的。二曲基本上不建议喝了。至于原浆，本人基本不喝，都是贴牌酒较多，很少有大品牌自己出原浆系列。五粮液、泸州老窖、剑南春、沱牌舍得都没有原浆系列。