

ชนิดสุรา

สุราแช่ หมายถึง สุราที่ยังไม่ได้กลั่นและให้หมายความรวมถึงสุราแช่ที่ได้ผสมกับสุรากลั่นแล้ว แต่ยังมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรีด้วย เช่น เบียร์, ไวน์ เป็นต้น

เบียร์ คือ สุราแช่ที่ทำจากข้าวมอลต์ ดอกฮอปหรือข้าว

สุราแช่ผลไม้ คือสุราที่ทำจากองุ่น แบ่งออกเป็น 2 พวก คือ

1. ทำจากองุ่นเขียว
2. ทำจากองุ่นแดง

สุราแช่พื้นเมือง คือ

- สุราที่ไม่ได้กลั่น ซึ่งทำจากวัตถุดิบจำพวก น้ำตาล หรือข้าว เช่น กะแช่ อุ สาโท
- หากทำจากผลไม้ชนิดอื่น จะต้องระบุชนิดของสุรานั้นๆ ต่อท้าย เช่น ไวน์สับปะรด ไวน์มังคุด

สุรากลั่น หมายถึง สุราที่ได้กลั่นแล้ว และให้หมายความรวมถึงสุรากลั่นที่ได้ผสมกับสุราแช่แล้ว แต่มีแรงแอลกอฮอล์เกินกว่า 15 ดีกรีด้วย

สุราขาว คือสุรากลั่นที่ปราศจากเครื่องย้อมหรือสิ่งผสมปรุงแต่งมีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 80 ดีกรี

สุรากลั่นชุมชน คือสุรากลั่นชนิดสุราขาว มีแรงแอลกอฮอล์เกินกว่า 15 ดีกรี แต่ไม่เกิน 40 ดีกรี

สุราผสม คือสุรากลั่นที่ใช้สุราขาวหรือสุราสามทับมาปรุงแต่งมีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 80 ดีกรี เช่น เชียงขุน หงส์ทอง แสงทิพย์

สุราปรุงพิเศษ (แม่โจง) คือ สุรากลั่นที่ทำขึ้นโดยใช้กรรมวิธีพิเศษมีแรงแอลกอฮอล์ต่ำกว่า 80 ดีกรี

สุราพิเศษ

- วิสกี้ คือ สุราที่กลั่นจากธัญพืชเช่น ข้าวมอลต์ ข้าว ข้าวโพด มีการเก็บบ่มน้ำสุรา อย่างน้อย 2 ปี ก่อนปรุงแต่งออกจำหน่าย
- บรันดี คือ สุราที่กลั่นจากไวน์องุ่น

สุรากลั่นอย่างอื่น เช่น รัม คือ สุราที่กลั่นจากน้ำตาล หรือกากน้ำตาล

สุราสามทับ คือ สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์ตั้งแต่ 80 ดีกรีขึ้นไป

ที่มา : กรมสรรพสามิต