

一、白酒的保存。瓶装白酒应选择较为干燥、清洁、光亮和通风较好的地方，相对温度在70%左右为宜，温度较高瓶盖易霉烂。白酒贮存的环境温度不宜超过30℃，严禁烟火靠近。容器封口要严密，防止漏酒和“跑度”。

二、黄酒的保存。黄酒的包装容器以陶坛和泥头封口为最佳，这种古老的包装有利于黄酒的老熟和提高香气，在贮存后具有越陈越香的特点。保存黄酒的环境以凉爽、温度变化不大为宜，通常不低于50℃，在其周围不宜同时存放异味物品，如发现酒质开始变化时，应立即食用，不能继续保存。

三、啤酒的保存。保存啤酒的温度一般在0-12℃之间为适宜，熟啤酒温度在4℃-20℃之间，一般保存期为两个月。保存啤酒的场所要保持阴暗、凉爽、清洁、卫生，温度不宜过高，并避免光线直射。要减少震动次数，以避免发生浑浊现象。

四、果酒的保存。桶装和坛装最容易出现干耗和渗漏现象，还易遭细菌的侵入，故须注意清洁卫生和封口牢固。温度应保持在8℃-25℃之间，相对湿度75%-80%左右。不能与有异味的物品混杂。瓶酒不应受阳光直射，因为阳光会加速果酒的质量变化。

五、药酒的保存。有些泡制药酒的成份由于长期贮存和温度、阳光等的影响，常常会使原来浸泡的物质离析出来，而产生微浑浊的药物沉淀，但这不说明酒已变质或失去饮用价值，但发现有异味就不能再饮用了。因此，药酒的保存期不宜太长。