

# 凤兼浓白酒的勾兑体会

付宗强

(延安美水酒有限公司, 陕西 延安 716100)

**摘 要:** 凤兼浓白酒是以凤型工艺和浓香型工艺发酵生产贮存 1 年以上的白酒为基酒, 将两种酒按 1:1 组合, 再加入 10 % 的调味酒、2 % 的酱香酒和 3 % 的长酵酒进行勾兑, 再补加骨架成分和勾兑调味, 贮存 30 d 后出厂。关键在于基酒的选择和酒体勾兑调味。(孙悟)

**关键词:** 凤兼浓白酒; 基酒; 勾兑

中图分类号: TS262.3; TS261.4 文献标识码: B 文章编号: 1001-9286 (2005) 10-0039-01

## Experience in Fen-Luzhou-flavor Liquor Blending

FU Zong-qiang

(Yan'an Meishui Liquor Co. Ltd., Yan'an, Shanxi 716100, China)

**Abstract:** The blending procedures of Fen-Luzhou-flavor liquor were as follows: liquor produced by Fen-flavor liquor technology and liquor produced by Luzhou-flavor liquor technology through above one year storage used as base liquor, then the two kinds of liquor mixed together according to the ratio of 1:1, then addition of 10 % flavoring liquor and 2 % Maotai-flavor liquor and 3 % long-term fermenting liquor for blending, and then supplement of relative bone compositions for blending, then after 30 d storage, product liquor finally produced. The key points in Fen-Luzhou-flavor liquor blending were the selection of base liquor and the blending of liquor body. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** Fen-Luzhou-flavor liquor; base liquor; blending

根据企业生产工艺和市场需求, 我们提出凤兼浓白酒的骨架成分及含量要求, 并制订了合理的生产工艺及勾兑方法。分别选用凤型工艺发酵 25 d 生产的贮存一年以上的白酒和浓香型工艺发酵 35 d 生产的贮存一年以上的白酒作基酒。两种工艺生产的白酒经 1~2 年的贮存, 然后将两种酒按 1:1 的比例组合, 加入 10 % 的调味酒、2 % 的酱香酒和 3 % 的长酵酒进行勾兑, 再补加骨架成分和勾兑调味, 贮存 30 d 后出厂。

### 1 45 度隋唐御液酒骨架的设计

我厂生产的白酒入库前都有专职评酒人员跟班进行品尝分级, 分别按等级入库, 然后将每罐酒的品尝、化验分析及色谱分析数据输入电脑, 作为档案保留查找, 在勾兑中按照设计方案进行电脑平衡, 电脑选酒。用于组合的酒大体上符合标准要求数据方可进行组合勾兑。按照分析数据, 经组织评委多次品尝, 再确定 45 度隋唐御液酒的色谱骨架成分的合理含量。总酸含量为 0.45 g/L, 己酸、乙酸、乳酸、丁酸的比值为 1:0.8:0.6:0.25; 己酸乙酯 180 mg/100 mL, 乳酸乙酯 120 mg/100 mL, 乙酸乙酯 100 mg/100 mL, 丁酸乙酯 15 mg/100 mL; 醇类、醛类物质按酸和酯的比值进行适当的控制和调整<sup>[2]</sup>。

### 2 选酒

按照各种酒的香味特点、微量成分进行选择。在选酒中经过多次评尝及微机计算, 做好各种量的平衡工作。选

用优质酒与一般酒搭配组合, 酯含量高的酒与酯含量低的酒搭配, 酸高的酒与酸低的酒搭配, 这样选用的酒基础数据基本上达到平衡, 基酒的香、甜、绵、净、爽、酒体谐调, 保证了酒的风格及特点。

### 3 调味

在组合好的基酒中, 经反复品尝和色谱分析, 了解组合基酒的缺陷, 再进行填补, 使相互成分达到平衡, 再采用加入调味酒, 或用双轮底调味酒和酱香调味酒补充酒中的香味成分, 使其达到设计目标中的各种指标。再进行品尝及色谱分析, 以最终达到感官要求和指标数据, 再经 30 d 贮存后出厂。

### 4 小结

凤兼浓酒在勾兑中选酒是基础, 一定要做细; 各类调味酒要备齐, 用于填补基酒的缺陷; 坚持品尝和色谱分析相结合; 调味酒使用, 要通过每次试验后选用; 要有先进的软水处理设备, 加浆用水要进行处理并经过化验分析后再使用。

### 参考文献:

- [1] 李大和. 新型白酒勾兑技术问答 (第一版) [M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2001.
- [2] 李春雷. 浓香型新型白酒勾兑实例 [J]. 酿酒科技, 2005, (4): 51-53.

收稿日期: 2005-07-28

作者简介: 付宗强 (1945-), 男, 陕西宝鸡市人, 大专, 高级工程师, 从事酿酒工作 40 多年, 中国白酒协会凤型酒副秘书长, 陕西省评酒委员, 高级评酒师, 宝鸡市食品研究所所长, 曾获省、市科技进步奖 8 项, 发表论文多篇。