新工艺白酒的异味

潘小平

(通江银耳酒业有限责任公司,四川 通江 636700)

摘要: 新工艺白酒的异味主要有酒精异味, 固态白酒带入的异味, 浮香和后味苦涩等。提出了相应的处理措施。(一平)

关键词: 白酒; 新工艺白酒; 异杂味; 处理措施

中图分类号: TS262.3 **文献标识码:** B **文章编号:** 1001-9286(2000)01-0035-01

新工艺白酒主要是以食用酒精为主, 并辅以一定量的固态白酒及酒用香精勾兑配制而成。可能会出现固态白酒所共有的苦、辣、涩、油及霉臭等异杂味, 还有可能会出现酒精的异臭味, 酒头、酒尾的怪味和因配制不当而造成的浮香、苦涩等一些特有的异味, 直接影响产品质量。所以, 了解和掌握它们的产生及预防十分重要。为此, 本文仅就上述特有的异杂味, 结合笔者生产实践的体会, 作一探讨。至于固态白酒的异味, 许多资料已有详细介绍, 本文不再赘述。

1 酒精的异臭味

从理论上讲, 用于兑制白酒的食用酒精并非越纯越好, 而应含有少量的酸、酯、醛、多元醇及高级醇等微量芳香成分^[1]。事实上, 由于目前食用酒精是完全利用普通酒精的生产工艺和设备来生产的。所用的糖化发酵剂具高活力和强发酵力, 生香作用微弱, 生成的香味物质微乎其微, 而且现在的酒精蒸馏设备还不能做到有选择性地只提取酒中必需的有益成分及酒精分, 而排出那些有害杂质(固态白酒的蒸馏现在也未能做到这一点), 就只能将它们与有害杂质一起排除, 以提高酒精质量。所以, 就目前人们还没有找到更好的蒸馏方法以前, 食用酒精的质量还是应该越纯净越好, 其他非乙醇物质的含量愈少愈佳。况且酒精中的异杂味主要还是因设备多年不检修或操作失误而不能排杂或排杂不彻底, 将原料中的邪杂味如薯干味、霉味、糖蜜的怪味及糖化发酵时产生的杂味与酒精同时被蒸馏出来, 严重影响酒精质量。如果这些怪杂味较重, 即使采用氢氧化钠、高锰酸钾及活性炭三者联合处理, 也收效甚微, 并得不偿失。笔者曾有过深刻体会, 90年代中期, 因原厂资金奇缺, 无力检修, 更换冷凝设备, 出酒率严重下降, 酒精的薯干味、霉臭味异常严重, 无法饮用。随后采用三者联合处理, 也无济于事, 只得重新回蒸, 并且酒精浓度下降2% (v/v), 损失是惨重的, 教训是深刻的。因此, 加强设备的改造和管理, 定期检修, 更换设备, 严格工艺操作, 加强蒸煮蒸馏排杂, 搞好发酵管理, 使之规范化、制度化, 尽可能多地排出异杂味, 不使用霉烂变质原料等等, 才是提高食用酒精质量的最佳途径。

2 其他异杂味

据笔者了解, 有极少数的厂长、经理质量意识淡薄, 认

识上的错误, 认为新工艺白酒是低档产品, 就粗制滥造, 对固态白酒的副产物不经贮存和处理就直接使用, 使成品酒带有怪杂味和酒尾味; 或者是使用廉价的, 并用邪杂味较重的酒精稀释后的劣质香精, 其有效成分极低, 异臭味较重, 加入酒中给酒体带来异臭味, 产品质量当然也就无从保证。更为严重的是, 还给新工艺白酒的健康发展造成了极为恶劣的影响。最好的、也是唯一的解决办法, 就是提高认识, 转变观念, 从高质量生产和发展方向的高度来认识新工艺白酒的重要性和生命力, 深刻领会低档、低价, 但决不是低质的概念! 对白酒副产物必须进行特殊工艺处理, 如尾酒须经酒类专用炭处理后, 或直接加入, 或酯化后加入; 黄水则应先酯化、沉淀, 脱色后使用; 酒头至少要贮存一年以上, 方可加入酒中。并且坚决不使用劣质香精, 这样异杂味就完全可以避免, 也完全可以配制出中、高档白酒。

3 浮香、后味苦涩

配方设计不合理, 配制工艺程序和配制方法不正确, 配出的白酒就会出现浮香、异香突出, 香味不协调, 刺激性强, 后味苦涩等一些列问题, 使产品销售受阻, 影响经济效益。因此, 我们首先必须根据市场需要及产品质量标准设计出优良配方, 并正确的选择配制工艺程序和配制方法, 使之能基本接近固态白酒的风味和口感。

根据笔者近年来的探索和实践, 认为按照下述工序配制, 并注意用好酸味调味剂, 其产品质量就会达到香、绵、甜、净, 香味协调, 并可与固态白酒媲美。具体操作方法是, 先将食用酒精、固态白酒及其副产物按一定比例混合后, 加入醇溶性香精, 再用JT-203型酒类专用炭处理24小时后过滤, 加浆降至规定酒度, 再呈线流状添加水溶性香精, 边加边搅拌, 贮存15~20天, 经品尝、检验合格后, 即可包装出厂。如欲提高其香味质量和口感的纯净程度, 也可在调制好后, 立即用1/万的粉末活性炭处理后过滤贮存^[2]。

参考文献:

- [1] 潘小平. 用食用酒精生产液态法白酒的质疑[J]. 酿酒科技, 1988(4): 30-31.
- [2] 陈益钊. 中国白酒的嗅觉味觉科学及实践. 第1版[M]. 成都: 四川大学出版社, 1996. 287.

Off Flavour in New Technological Liquor

PAN Xiao-ping

(Tongjiang Tremella & Alcohol Co. Ltd., Tongjiang, Sichuan 636700, China)

Abstract: The off flavours in new technological liquor are mainly foul smell of alcohol, off flavour caused by the solid fermentation liquor and bitter and astringent after drinking etc. Relevant treatments were suggested in this paper. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor; new technological liquor; off flavour; treatment

收稿日期: 1999-07-12

作者简介: 潘小平(1960-), 男, 中专, 助理, 发表论文数篇。