

对于浓香型白酒的一些思考

沈怡方

(江苏南京市一校园 5 号 5-413 室,江苏 南京 210018)

摘要: 浓香型白酒发展较快,其消费量已占市场的 70%。窖泥微生物己酸菌的分离、培养及应用技术和人工培养老窖泥两大基础性研究技术,以及众多提高质量的技术措施,是浓香型白酒发展的基础。大曲浓香分为川派和北方派两个流派,风格各异。要进一步提高浓香型酒的风味质量应做到 ①充分重视原粮中蛋白质成分的发酵及转化作用。②吸取酱香型酒生产高温堆积法的经验,采用大曲酱香酒为调味酒,以改善酒的口味。③注意水溶性香味成分的呈味作用。④研究白酒香气成分之间的量比关系。(陶然)

关键词: 专家论坛; 浓香型酒; 发展; 流派; 提高质量; 建议

中图分类号:TS262.31;TS261.4 文献标识码:B 文章编号:1001-9286(2005)03-0024-03

Thoughts of Luzhou-flavor Liquor

SHEN Yi-fang

(Yizhiyuan No.5 Unit 5-413, Nanjing, Jiangsu 210018, China)

Abstract: Luzhou-flavor liquor developed quickly and it had achieved 70% market share. The development base of Luzhou-flavor liquor was composed of lots of quality-improving techniques and two basic research techniques including the separation, culture and application of caproic acid bacteria and aged pit mud cultured by manpower. Theoretically, Luzhou-flavor Daqu liquor was divided into two schools: Sichuan school and Northern China school, and the two schools varied in liquor styles. In order to further improve the quality and the taste of Luzhou-flavor liquor, the following aspects should be highly valued: ①full emphasis on the fermentation and transformation of proteins in raw grains; ②with the use of the experience of high-temperature stacking fermentation of Maotai-flavor liquor for reference, Maotai-flavor Daqu liquor was used as blending liquor to improve liquor taste; ③the aroma-producing effects of water soluble flavoring components should be valued; ④more research on the quantity relative ratio relationship among flavoring components in liquor. (Tran. by YUE Yang)

Key words: experts forum; Luzhou-flavor liquor; development; school; quality improvement; advice

1 白酒消费香型的变迁

我国白酒市场消费对于香型的选择在 20 世纪 50~70 年代是以清香型占主导地位,其原因在于:在计划经济时期,人们生活水平较低而均衡,生产什么就供应什么,并且粮食比较紧张,作为耗粮高的白酒工业,国家要求大力节约粮食,以提高出酒率为中心,开展技术创新。自 1955 年起,在传统生产大曲酒为主的北方地区大力推广麸曲酒母法生产“二锅头”的工艺,同时在南方以小

曲酒生产为主,初步总结了四川的李友澄操作法,这都是生产清香型的普通白酒工艺;由于当时生产技术水平较低,对传统酿酒工艺科学总结及认识不足,质量好的名酒、优质酒产量也少,因而形成了普通级别白酒的生产方法及其产品占据了广大市场的格局。

自 20 世纪 80 年代前后,市场消费向浓香型转化,直至今日浓香型酒消费量已占市场的 70%左右。其原因在于:

1.1 生产与消费有基础

收稿日期:2004-11-29

作者简介: 沈怡方(1933-),男,江苏人,高级工程师,白酒界著名专家,中国白酒协会副会长,1953 年大学毕业后就开始了酿酒生涯。他负责的“提高液态白酒质量研究课题”获全国科学大会奖,其中己酸菌的分离培养及应用试验,为我国微生物学填补了一项空白,后又解决了人工发酵窖泥的科技关键,发表学术论文近百篇,提出了许多全国白酒生产发展具有重要作用的学术上的新见解,并著有多部著作,1998 年主编出版了宏篇巨著《白酒生产技术全书》。

表1 历届评酒会浓香型酒参评及获奖统计

项目	参评数		获奖名酒		获奖优质酒		备注
	占总数（%）		占总数（%）		占总数（%）		
第一届	—	—	1 / 4	25			没有分香型
第二届	—	—	4 / 8	50	2 / 9	22.22	没有分香型
第三届	44 杯/105 杯	41.81	5 / 8	62.5	6 / 18	33.33	开始分香型
第四届	79 个/167 个	47.31	7 / 13	53.85	10 / 27	37.03	
第五届	198 个/373 个	53.63	9 / 17	52.94	29 / 55	52.73	

浓香型酒香气较清香型浓郁,为生产厂所认可与追求。从全国各届评酒会各地参评数量及获奖结果可以得到证实(见表1)。

20世纪70年代中期开始,我国由计划经济向市场经济转变。进入市场经济后,随着人民生活水平的提高,社会活动方式的变化,人们对产品质量的要求更高。而在以往的全国评酒会所获得国家名、优酒的浓香型酒占较大的优势。该香型酒的窖香浓香,既引导消费又受到消费者的青睐。市场的需求促进了生产量的较快增长,一方面是老牌厂的扩产,另一方面是一部分酒厂改产。

1.2 技术进步快

1975年左右出现了两项重大基础技术,即内蒙轻工研究所提出了为广大生产厂能应用的气相色谱分析白酒香气成分方法及细菌发酵对白酒香味成分的重要作用,即窖泥微生物已酸菌的分离、培养及应用技术(在茅台试点基础上的发展)和四川名酒厂提出的人工培养老窖泥。这两项技术在以后的生产应用中,及各地对窖泥微生物的深化研究,极大地促进了浓香型酒的发展。

浓香型酒的老根据地四川名酒厂对生产工艺的不断总结与研究,提出了众多的提高质量的技术措施,诸如双轮底发酵、翻沙、黄水合理利用、多粮发酵、强化勾兑等。并自20世纪80年代后期起投入大量资金和当地大专院校、科研单位合作对窖泥微生物及酯化酶的开发应用;白酒贮存过程中酒质的变化;贮存与容器的关系等进行了研究,以及古井贡酒厂降低低度酒货架期的混浊等,都取得了对生产有普遍指导意义的成果。这些重要的技术进步是浓香型酒生产发展的基础。

1.3 政策与体制改革

1.3.1 产业政策的支持与鼓励 国家对白酒工业从节约粮食及有利于人民健康出发,早在20世纪60~70年代中期,分别提出了大力发展液态发酵法生产白酒及低度白酒的生产。这两项产业政策曾通过全国评酒会从获奖产品中加以鼓励和引导。而浓香型酒基于自身香气浓郁,香味成分含量较多的特点,以及技术进步快的优势,取得了领先地位。

1.3.2 体制改革 20世纪90年代,民营企业的出现,

尤以四川为先,数量众多的小企业利用当地名酒厂的技术,大胆采用固、液结合的新工艺,抓住全国市场大流通的机遇,促进了浓香型酒的大普及,并使新工艺酒由低档向中档提升。

历史和客观地看问题,以山东孔府宴酒为首的市场经济广告效应及产品的适宜价格对推动新技术及低度白酒的产业政策和川派香型酒的消费是起到了积极作用的。

2 浓香型酒中的不同流派

从学术观点上讲,笔者认为10个香型主要是清、浓、酱三大香型,其余分别属于它们的不同流派,这是基于基本的生产工艺以及其所含的主要香气成分两大根据来判别其归属何种香型,因此形成不同风格的流派是历史的沿革,客观的存在。

从目前的大曲浓香看,主要为川派和北方派之别,在川派中还有单粮与多粮之别。兼香型也为一流派。至于曾经有过少量的麸曲浓香、小曲浓香乃至近年来有的香型酒增加浓香的组成分称之为复合香的,只是成为某一品牌的风格特征,尚未扩大形成一个有一定区域性的产品及生产企业。这些能否成为一个新的流派还需看今后的发展。

不同流派产生风格相异的浓香型酒,在于生态环境的微生物区系不同及生产工艺的差别,在一些同行的文章中都已详细的阐述。这也反映了浓香型酒百花齐放兴旺发达的象征。

四川浓香型酒的特点是窖香浓郁、绵甜甘冽、酒体净爽。而苏鲁豫皖浓香型白酒则俗称纯或淡雅浓香酒,其主要特点是窖香幽雅、绵甜爽净。相对于香气来讲,它似乎更注重酒的口味。譬如江苏的洋河大曲,它的典型风格曾被概括为“甜、绵、软、净、香”5个字。前4个字都是指味的,香在最后。近年古井贡酒集团生产的新产品淡雅型浓香酒得到市场的认可。川酒的窖香浓都是倾注了大量的先进生产技术成果。我们所说的窖香幽雅尽管还未做到尽善尽美,但目标一定要明确,在风格上香气不一定过大,而要努力于口味的完善与提升。川酒实际上也很注重味,它带有陈味、醇和丰满。而淡雅型应该是秀雅、细腻、绵柔爽净。当然不突出香并不是没有典型

香,而是要使香和味自然谐调,让人喝到嘴里有一种舒适的享受感。

从某种意义上讲,北方浓香型这一流派正处于整体复苏阶段。这种复苏不应该是简单的恢复,而是在取人之长,补己之短,对生产工艺的深化总结、创新与重塑。如果说前 30 年对浓香型酒的香气已经作了大量的卓有成效的研究,那么时至今日有必要积极开展味的研究了。不论哪个流派,毕竟就酒的口味上以往在实践中就有好的基础。

3 进一步提高风味质量的建议

3.1 要充分重视原粮中蛋白质成分的发酵及转化作用
粮食中除淀粉外,蛋白质含量占第二位,一般在 8%~12%,以小麦为最多,含 12.1%。生产实践经验提示:

- ①在浓香型酒生产中趋向使用高温大曲,是寻求酸性蛋白酶活力的提高。
- ②在麸曲优质酒生产中选择用河内白曲为佳,其酸性蛋白酶活力在白酒使用的霉菌中最高也可能是原因之一。
- ③为了改善与提升酒的口味丰满度,常采用大曲酱香型酒作为调味酒应用于勾兑。
- ④大曲酱香型酒生产中一大特点是用曲量大,入窖

原料的碳氮比低,三高工艺导致美拉德反应较为明显。

⑤在清香及浓香型酒的生产工艺中吸取酱香型酒生产的高温堆积有利于改善酒的口味。

3.2 要注意水溶性香味成分的呈味作用

①从品尝酒的理论上讲,任何物质对于人们味的感受必须是水溶性的。

②酸在勾兑中对改善口味有重要的作用。目前白酒的酸度普遍有所提高,有人提出对乳酸乙酯需要重新认识。这些都是水溶性较大的呈味成分。

③在低度酒的勾兑中,采用适宜的微量中药材浸泡液,有利于解决味短的问题。当然在白酒中的香气成分也具有味的感受。如水溶性小的主体香气己酸乙酯在酒中含量大了就具刺激暴辣感。

3.3 应研究白酒香气成分之间量比关系

4 结语

在市场经济、知识经济时代的今天,技术属于企业的知识产权,因此要提高产品质量,开发新产品,都需要企业做好自己的文章。加快科学研究,振兴传统工业,迎接白酒行业又一个春天的到来,是需要我们共同努力去做的事业。●

《中国白酒的嗅觉味觉科学及实践》出版发行

陈益钊教授所著《中国白酒的嗅觉味觉科学及实践》一书,已由四川大学出版社出版(书号 ISBN—5614—1300—9/TQ·4)。该书以全新的视觉较为系统地讨论了适用于不同香型白酒,从半成品酒到成品酒的各个工艺技术环节的相关基本原理、基本技术、基本操作要领和存在的一些问题,较为详细地介绍了作者十多年来在白酒研究方面所取得的一系列创新性重要成果及其在生产中应用推广的新经验。该书具有理论和实用并重的特点。该书还对中国蒸馏白酒的研究课题及发展方向中的一些重要问题提出了一些见解。该书可供国内不同香型蒸馏白酒生产厂、酿酒行业有关的科研院(所)、糖酒公司等专业研究人员、勾兑调味技术人员使用,也可作有关大中专院校的教材或教学参考书。该书章目如下:

- 1.中国白酒的构成
- 2.论白酒的复杂成分
- 3.协调成分论
- 4.论组合
- 5.白酒味觉转变论
- 6.白酒“调味”论
- 7.白酒的“调味”
- 8. 38~44 度白酒的几个基本问题
- 9.白酒香气成分的嗅阈值
- 10.白酒的味觉现象
- 11.白酒的不正常味感
- 12.酿酒用粮食的香气
- 13.白酒生产中不同类别的变化
- 14.酒体
- 15.浓香型曲酒的“陈味”

- 16.关于我国成品白酒的近似性问题
- 17.过滤
- 18.贮存
- 19.白酒老熟化的基本原理
- 20.酒类添加剂
- 21.串蒸的作用和基本意义
- 22.固液结合白酒的生产实践

该书每本定价 45 元,邮挂包装等费 5 元,共 50 元。

欲购书者请汇款至:

1.邮汇:成都一环路西一段(菊乐路口)嘉宇大厦七楼,四川嘉宇房地产开发建设有限公司,关向南收,邮编:610041,电话:(028)85065684,85080394
联系人:何雯清 电 话:(028)85261337
地 址:成都二环路南二段十五号中国人民银行成都分行(610041)