

豉香型白酒传统工艺的继承与创新

谢敏,吴远望

(广东石湾酒厂有限公司,广东 佛山 528031)

摘要: 豉香型白酒是珠三角地区盛行的一种传统米酒。通过对豉香型白酒传统工艺的细致总结后,主要继承了豉香型白酒传统工艺的发酵方式、蒸馏方式及陈肥肉酝浸工艺。从适当延长发酵期、缩短浸肉时间、改良勾兑贮存工艺几方面对原有工艺进行改良。

关键词: 豉香型白酒; 传统工艺; 创新

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2012)08-0082-02

Inheritance and Innovation of the Production Techniques of Soybean-flavor Liquor

XIE Min and WU Yuanwang

(Guangdong Shiwan Distillery Co.Ltd., Foshan, Guangdong 528031,China)

Abstract: Soybean-flavor liquor, as a traditional rice wine product, is quite popular in Pearl River Delta region. Through the summary of traditional production techniques of soybean-flavor liquor, we mainly inherited its fermentation technology, distilling technology, and fat steeping in jar technology, and we made some innovations in prolonging fermentation period, shortening fat-steeping time, and improving blending and storing technology.

Key words: soybean-flavor liquor; traditional techniques; innovation

豉香型白酒采用大米为原料,经蒸煮后拌入大酒饼及加水入罐发酵,成熟醪经釜式蒸馏后得新酒(俗称“斋酒”),再经陈肥肉酝浸后形成豉香风味,是广东省特别是珠三角地区盛行的一种传统米酒。以广东石湾酒厂为例,该工艺已有180多年历史。

随着国内白酒市场竞争的白热化,广东的白酒市场日渐受到国内外优质产品、强势品牌的冲击,地产白酒的传统产品——豉香型白酒的市场份额逐渐萎缩,本地生产厂家面临生存和发展的危机。许多白酒生产企业都在潜心研究消费者的口味喜好,开发或改良自己的白酒产品,以抢占更多的市场份额,壮大企业实力。而消费者的口味也的确潜移默化地发生着变化。如在全国市场,浓香型白酒企业从50年代起,依靠科研力量把浓香型白酒生产的工艺条件研究得比较透彻,产品质量不断提高,成本不断下降,高、中、低档酒品种齐全,至2002年底止,浓香型白酒的消费量占据了全国白酒消费量的60%左右。在广东市场,原来喜欢饮用传统豉香型白酒的一部分消费者转为饮用浓香型白酒。白酒行业向高端化发展,吨酒价提升。2003年,白酒规模以上企业吨酒价1.6万元,而

2006年已上升到2.36万元,2011年已达到4.1万元。对比同行,本公司传统豉香型白酒产品一直处于低价状态,几年来吨酒价格基本没有提升,不仅如此,广东省地产酒几大厂家情况亦相同,因此发展较为缓慢,还给消费者一个“广东无好酒”的印象。因此,本公司对于产品创新,调整产品结构存在着迫切的需要。

多年来,酒行业都属于一个比较保守的行业,技术人员对创新均面临很大压力。不创新,产品日趋老化,市场只能慢慢萎缩,因此,有很多老牌酒厂慢慢消失于公众的视野。但如何对传统工艺进行创新呢?笔者结合从事传统行业多年的实践经验与体会认为,要创新,首先必须很好地继承,对传统工艺深入了解,才能掌握真正传统的精髓,在创新过程中要牢牢把握,千万不能丢弃。

1 豉香型白酒工艺

生产工艺流程如下:

大米→蒸饭→摊晾→加曲拌料→发酵→蒸馏→斋酒沉淀→浸肉→脱肉贮存→勾兑→过滤包装→成品

通过对豉香型白酒传统工艺的细致总结后,主要继

收稿日期:2012-06-20

作者简介:谢敏(1971-),女,学士,技术总监,从事酿酒技术工作19年,高级酿酒师,工程师,全国标准化技术委员会豉香型白酒分技术委员会(SAC/TC358/SC4)副主任委员。

优先数字出版时间:2012-07-30;地址:<http://www.cnki.net/kcms/detail/52.1051.TS.20120730.0829.001.html>。

承了鼓香型白酒传统工艺的发酵方式、蒸馏方式及陈肥肉酝浸工艺。鼓香型白酒传统工艺的发酵方式类似液态法,适应了南方常年几乎高温的气候,能够保持稳定及较高的出酒率,利于采用机械化生产,因此劳动生产率较高,生产成本较低。蒸馏方式为釜式蒸馏,适宜液态法使用,效率较高,能够保持鼓香型基础酒的固有风格。陈肥肉酝浸能使基础米酒香与陈肉香有机结合,形成传统鼓香型白酒“鼓香”的特有风味。

2 工艺改良关键点的控制

传统鼓香型白酒产品由于风味特殊,且酒质较淡薄,因此存在很大的地域局限性,而且产品的竞争力不强,无法提升产品的价值。为了改良原有风味,本课题组设计从以下几方面对工艺进行改良。

2.1 发酵周期

鼓香型白酒是低度酒,加上发酵工艺的特殊性,口味比较淡薄。适当延长发酵期有利于风味物质的产生,增加酒体的丰满度,相对改善原有酒体较淡薄的缺点。通过试验,将原工艺 15 d 左右的发酵期提高到 20 d,最长不超过 25 d,尤其夏季必须避免发酵期过长导致醪液发酵,影响出酒率和风味。通过延长发酵期,使酸、酯类物质均有所提高,能够比原来增加 10% 以上,达到总酸(以乙酸计)0.50 g/L 以上,总酯(以乙酸乙酯计)1.10 g/L 以上。这样不仅保证基础酒符合国家标准的要求,而且在口味上由于增加了较多的微量成分,从而使酒体更丰满,味更长。

表 1 发酵过程取样分析数据 (g/L)

项目	发酵周期 (d)				
	3	7	15	20	25
总酸	0.45	0.65	0.7	0.71	0.73
总酯	0.61	0.89	1.1	1.25	1.4
感官评价	正常发酵香气,较清	正常发酵香气	发酵香气正,稍浓郁	发酵香气较浓郁	糟味较浓,略显糟臭

2.2 酝浸工艺

浸肉是鼓香型白酒的关键工序,是典型风格形成的必要工序。传统工艺要求浸泡一个月以上,这样形成的风味对于老顾客还是习惯的,但对于新接触鼓香型白酒的消费者来说,口味太过特殊,油哈喇味过重,基本无法接受,因此造成了传统鼓香型白酒的消费群体越来越窄,越来越老化的局面。市场也表明,不创新,不改良,传统产品将有可能逐步被市场淘汰。因此,从 1998 年开始,公司已逐步思考对传统工艺的改良。通过对浸肉工序的跟踪总结,以小陶坛浸肉 10~15 d 为优;大陶缸浸肉 20 d 为佳,铝罐浸肉容器必须以 25 d 为好。小坛浸肉

15 d,辛二酸二乙酯含量与斋酒馏段的相比明显增加,含量为 0.18 mg/100 mL。浸肉后的感官风味符合要求,到 2003 年开发玉冰烧酒进行市场测试时,最佳浸肉时间已缩短为 6~15 d,说明市场消费者口味一直在向轻肉味的趋势改变。因此,新开发的产品调整了浸肉时间,减少了油脂味,口味更清爽,受到了消费者的欢迎。但产品的典型特征成分二元酸二乙酯总量亦相应降低,从原来的 7 mg/L 以上减少到 3~4 mg/L,而且还有下降的趋势。因此,鼓香型白酒行业在讨论标准的修订时,已对此指标项目提出修改论证,目的是为了能够更好地适应消费者的需求,在传统工艺的继承与创新中找到新的平衡点,这应该是一个动态,不断改良的一个过程。

2.3 勾兑贮存

传统米酒由于售价较低,在后期处理工艺上较粗放,导致产品品质存在一定的缺陷。通过工艺试验,从几个方面对勾兑贮存工艺进行了改良。

①参考名优酒的勾兑工艺,细化勾兑操作,从小样调试再到放大样。通过品评,保持每一批次产品的稳定,消除了批次之间质量不稳定的状态。

②增加调味酒的开发和储备。研试开发一系列的酒头、酒尾、呈酸味、老陈酒等调味酒,解决产品风格较淡的缺陷,并赋予产品典型的风格。

③增加储罐,调整不同季节基础酒的差异,也适当地延长贮存期,使酒质更醇和。增加储罐后,基础酒的贮存期增加了一个月的时间,有效地使刺激性杂质得以挥发,这对生产周期较短的鼓香型白酒来说,对质量的提高有很大作用。

3 结束语

经过工艺改良创新后的新一代产品石湾玉冰烧酒从 2003 年 9 月推出市场后,遏制了原来老产品市场不断下滑的局面,而且每年都能够有较大幅度的增长,在几年后就成为公司最大产量的鼓香型白酒品种。产品研发过程中公司摸索出创新的路子,使得传统工艺在继承的基础上不断创新,才能适应市场消费者不断提高的品质需求,并且主动研究适应口味潮流的变迁,使传统白酒产品能够焕发出强大的生命力。

参考文献:

- [1] 郭波,袁艳文,金佩璋,邢辉.鼓香型斋酒浸肉试验报告[J].酿酒科技,2002(2):39-41.
- [2] 沈怡方.白酒生产技术全书[M].北京:中国轻工业出版社,1998.
- [3] 王延才.白酒高级酿酒师教程[M].北京:中国酿酒工业协会,2009.