

净酒贮存在原酒陈酿中的应用

童国强,胡金梅

劲牌有限公司技术中心,湖北 大冶 435100)

摘要: 通过对净酒贮存和原酒贮存的酒样进行品评分析,揭示了净酒贮存可以提高酒质,加速白酒老熟的作用。

关键词: 净酒贮存; 原酒贮存; 陈酿; 老熟

中图分类号: TS262.3 ;TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286 (2002)06-0060-01

Application of Purified Liquor Storage in Liquor Base Aging

TONG Guo-qiang and HU Jin-mei

Technical Center of Jin Brand Co. Ltd., Daye, Hubei 435100, China)

Abstract: The liquor samples by purified liquor storage and by liquor base storage were analyzed respectively and the results indicated that purified liquor storage could improve the liquor quality and accelerate liquor aging. (tran. by YUE Yang)

Key words: purified liquor storage; liquor base storage; maturation; aging

凡蒸馏酒,无论中国酒或洋酒,当它们被蒸馏出来后都需要一个贮存过程,是每个酒厂都必须做到的。然而,任何一个白酒生产厂,不论它的卫生措施和相应的管理措施多么严格,生产的各个环节都处于周围环境污染之中。由于白酒本身是优良的杀菌消毒剂,才使得它‘无菌’并‘符合’卫生标准。无菌并不等于干净。我国的大多数酒厂都是将原有的酒移出去了(不可能取尽),新的酒又重新装入,贮酒罐底部的沉淀物很少清洗,有的还相当多。

1 原理

酒罐底部的沉积物主要来源于新酒。我国各个酒厂几乎毫无例外地都是把蒸馏得到的新酒稍加过滤就装入相当多的酒厂直接装入)盛酒容器之中。随着贮存时间的延长,酒中呈悬浮状的不溶性物质缓慢凝集,然后沉淀于容器底部。如果贮存容器反复贮存新酒而又未将沉淀物清除的话,其数量将逐渐增多。新酒并非洁净之物,如果它又在有沉积物的环境(酒罐)之中存放,显然,这是脏酒贮存。沉积物由泥沙、灰尘、微生物菌体、淀粉颗粒、蛋白质、胶体、纤维、酒糟、金属氧化物细屑等组成。这样一些物质是白酒中不应有的成分,贮存期内它们将与酒中众多的化学物质发生较为复杂的反应,给白酒引入不应有的成分,给后续的生产和产品质量带来不言而喻的事情^[1]。

新酒经硅藻土或其他过滤机过滤后入库贮存是任何一个酒厂都很容易办到的事情。如果能够在新酒过滤的同时,用活性炭对其进行处理,效果更好。活性炭有选择性地吸附酒体中极易被吸附的大分子物质(包括极性的、弱极性的和非极性的),以达到除浊去杂的目的。正因为它有化学吸附的本能,其催化作用就成为必然。依据泰勒的《活性中心理论》——吸附剂表面有一小部分能起促进催化作用的叫做活性中心,酒类专用炭有选择性的吸附酒体中的各种极性物质(醇R-OH、醛R-CHO、酸R-COOH、酯R-COO-R'),在活性中心部位,引起被吸附物质分子的变形和活化。因此,氧化还原反应、酯化反应、缩合反应等一系列复杂的有机反应得到加速,从而使酒体在短时间内得到一定程度的催陈^[2]。

新酒经过滤和活性炭处理以后,不仅可以净化酒体,而且酒体中的杂味物质被活性炭吸附,有一定程度的催陈作用。此种贮存方法,笔者称之为“净酒贮存”。酒质如何,我们可用下面的实验进行验证。

2 实验

2.1 实验设施

硅藻土卧式饮料过滤机 湘潭食品机械总厂生产。
JTK-Ia颗粒活性炭 重庆汪洋酒类专用炭厂生产。

收稿日期 2002-07-16

作者简介:童国强(1976-),男,湖北随州人,大学本科,助理工程师、勾兑师,发表论文数篇。

2.2 实验步骤

2.2.1 挑选出酒香异杂,酒质一般,罐内有较多杂物的清香型原酒一罐备用;

2.2.2 抽取1t未经处理的原酒至1t容积陶缸贮存,编号为1#;

2.2.3 抽取1t分别经过滤机和活性炭处理后的原酒至另一陶缸,编号为2#;

2.2.4 每月对两罐酒进行品评,品评结果如表1所示。

2.3 实验结果 见表1)

表1 净酒贮存实验结果记录

贮存时间	酒样	感官品尝
处理后	1#	酒香冲鼻,异杂,入口稍苦涩
	2#	闻香略带炭味,入口稍苦涩
1个月	1#	酒香异杂,入口稍苦涩
	2#	闻香微有炭味,入口稍苦
2个月	1#	酒香异杂,入口稍苦
	2#	清香尚纯正,干净,略苦
3个月	1#	略带杂香,口感平和,回味稍苦
	2#	清香纯正,落口甜净,回味微苦
4个月	1#	放香沉闷,口感平和,回味稍苦
	2#	清香纯正,绵甜爽净,回味微苦

2.4 结果分析

分析结果表明,净酒贮存的酒3个月即可投入使用,而原酒贮存的酒至少要4个月以后才可投入使用,且酒质不是很理想。

3 总结

净酒贮存确实可以改善整体酒质,缩短贮存时间。运用此种方法,既可提高白酒品质,又可减少贮存费用,加快资金周转,降低生产成本,对提高酒厂的经济效益十分明显。

参考文献:

- [1] 陈益钊,中国白酒的嗅觉味觉科学及实践[M].成都:四川大学出版社,1996.234.
- [2] 钱国友,等.酒类专用炭在地王酒中的应用研究[M].酿酒科技,1998,(6):70-71.