金樱子小曲白酒生产工艺操作

凌生才

(重庆市丰都县国税局, 重庆 丰都 408200)

摘要: 金樱子, 属自然生长的一种果实, 利用其酿造白酒的生产工艺操作简单, 包括原料处理、果实粉碎、蒸料、曲药配制、摊凉培菌、入桶发酵、入甑烤酒等工序。所生产白酒酒味浓香, 属于保健酒。

关键词: 小曲白酒; 金樱子; 根霉菌; 工艺操作

中图分类号: TS262.3; TS261.4; TS261.1 文献标识码: B 文章编号: 1001-9286(2007)02-0124-02

Technical Operations of Cherokee Rose Xiaoqu Liquor

LING Sheng-cai

(Fengdu National Taxation Bureau, Fengdu, Chongqing 408200, China)

Abstract: Cherokee rose is a natural fruit used to produce liquor and the relative technical operations are simple including raw materials treatment, fruits grinding, steaming, starter preparation, cooling and bacteria culture, barrel entry fermentation, and steamer-filling roasting etc. The produced liquor has strong aroma and belongs to health wine. (Tran. by YUE Yang)

Key words: cherokee rose; rhizopus starter; liquor; technical operation

金樱子(又称糖盖)生长于小山坡上, 杆枝生有刺, 春果尖开白花, 花谢后长果实, 长 2.5 cm, 一节指母大, 一端钝圆, 一端较尖, 中部膨大, 果实布满细刺。该果实成熟后, 呈现红黄色, 果实内种子呈淡黄色, 种子壳面有淡黄色细毛, 生果呈酸甜味。主产于四川、重庆、湖北、湖南、贵州、云南、广东, 以广东产量为多。每年农历 10~11 月是果实的成熟期, 擦去果面刺, 用清水淘洗干净, 晾干水后备用。用金樱子生产小曲白酒, 能滋阴补肾, 故称金樱子小曲白酒为保健酒。各小曲白酒生产厂家都具备金樱子白酒生产条件, 不需增添什么设备, 工艺操作与小曲白酒基本一致。利用野生的金樱子资源所酿酒很受顾客欢迎, 又为酿酒产业节约大量粮食, 又可增加农民收入。现将以金樱子为原料生产白酒的工艺操作介绍如下, 供同行参考。

1 每甑投料

200 kg, 稻谷壳 10 kg, 配糟 80 kg, 根霉菌 1.2 kg, 出酒率 15%(57%Vol 计算)。

2 工艺流程

原料 果实粉碎 加稻谷壳 加配糟 搅拌均匀 摊凉培

菌 入桶发酵 烤酒 成品酒

3 工艺操作

3.1 原料

金樱子果实新鲜, 无霉烂变质; 谷壳无霉烂变质, 无灰渣杂质。

3.2 蒸料

将当天已粉碎的金樱子, 如一甑投料 200 kg, 加谷壳 10 kg(5%), 加各种粮食配糟成 80 kg(40%), 拌匀后, 用手抓一把料捏一下, 以手指缝出水泡为宜, 无水泡则加温水调到适宜湿度, 放在晾堂上。次日投入甑内蒸, 逐层探汽装甑, 装甑完毕, 蒸圆汽来后, 盖上尖盖, 蒸 60~70 min 后出甑。

3.3 曲药配制

由于金樱子果实成熟后, 已转化为 50%~60% 的糖。在曲药配比上, 用麸皮根霉、麸皮酵母配制成酒曲, 这才适用于金樱子小曲白酒生产。

3.4 摊凉培菌

将甑内蒸好的熟料, 撮入晾堂摊凉屯撮中, 刮平, 插入温度表, 料温凉到 45℃ 时, 第一次撒用曲量的 40%, 撒曲完毕, 用一空屯撮着, 将装料的屯撮转入, 一个

收稿日期: 2006-06-22

作者简介: 凌生才(1930-)男, 初中, 技术员, 酒类专卖所所长, 发表论文 30 余篇, 编写《四川粮食小曲白酒生产汇编》10 余万字。

个转入完毕后,料温凉到 33 ℃ 时,第二次撒用曲量的 50%,用手拌匀(余下的 10% 曲药作箱底面用曲),料温凉到 28 ℃,端入箱内刮平,箱作 13 cm 厚左右,撒箱面曲药,撒已蒸过的稻谷壳,保箱温 24~26 ℃。冷季防止箱内温度下降,搭麻袋和草垫保温,等到当天烤酒结束后,揭去箱上盖的麻袋和草垫。将出甑配糟,撮出倒入箱上周围,分 3~4 次盖完(不盖急箱,防止箱温升高过快),箱温仍保持 24~25 ℃ 为宜。箱温过低,加麻袋和草垫保温,延长培菌时间,正常情况下,培菌 24~26 h 后,箱温升到 33~35 ℃ 出箱。

3.5 入桶发酵

按投料数计算,以任何一种粮食配糟 3.5~4 倍(包括发酵配糟,发酵桶底面糟),室温在 18 ℃ 以上,配糟撮在晾堂上刮平,检查配糟温度为 20~23 ℃ 时,将箱上的发酵甜糟撒到配糟面上,甜糟凉到 25~27 ℃ 时,传堆进桶。室温在 15 ℃ 以下,配糟撒在箱上培菌盖糟面上,用锹铲成堆,插上 4 支温度计,在平均温度为 24~25 ℃ 时,撮入发酵桶发酵。撮糟前,桶底糟倒入桶底刮平,检查桶糟温度,28~31 ℃ 为宜,然后将混合糟撮入发酵桶内踩紧,再加盖配糟踩紧,盖上塑料薄膜,薄膜上放入稻谷踩紧发酵。入发酵桶 2 h 后,检查发酵桶内发酵糟团烧温度,23~25 ℃ 为宜。升温情况:桶内发酵 24 h 后,升温 2~4 ℃;桶内发酵 48 h 后,升温 5~7 ℃;

桶内发酵 72 h 后,升温 1~2 ℃;桶内发酵 96 h 后,降温 1~2 ℃,表示发酵结束,在桶内发酵 120 h 后烤酒。

3.6 入甑烤酒

要求甑内底锅水清洁卫生,底锅水渗离甑篦 17~20 cm 高,以防涨沸冲到甑篦。发酵糟装在甑内下、中层,发酵桶的面糟(先将甑面盖糟撮到 3 个屯撮装好)、底糟一齐装到甑面,做到两干一湿,分层装甑。装甑时,做到轻倒匀撒,探汽装甑,不跑汽,不踏汽,全部糟装完后,全甑汽升到离甑面糟 3~4 cm 时,将昨日酒头洒入糟面,盖上尖盖,密封好甑边缝隙,中火流酒,截头去尾,接完尾酒。在第二天烤酒时,盖尖盖后,将昨日尾酒倒入进水管流入底锅水中,重烤回收完尾酒中的酒。

4 金樱子的医药作用

4.1 金樱子果实属中药类,有滋阴补肾功能,以成熟的果实放入锅内水中煎成浓液汤,饮后可以治病。

4.2 肾虚、脾虚、泻痢、遗尿、小便频数、妇女带下等,一般一日两次,饮后无副作用。

4.3 农村有将成熟果实放入白酒中加冰糖浸泡后饮用的习惯,酒味浓香。

参考文献:

[1] 成都中医学院.中草药丛书[M].上海:上海人民出版社,1964.

郎酒集团 351 工程启动新闻 发布会在京隆重举行

本刊讯:“黄健翔代言郎酒签约仪式暨新闻发布会”于 2006 年 12 月 20 日在北京香格里拉饭店隆重举行。四川郎酒集团汪俊林董事长、李明政副总经理、著名主持人黄健翔、四川省古蔺县罗素平副县长出席了新闻发布会。这是黄健翔首次为企业品牌做代言。

在本次发布会上,汪俊林董事长宣布郎酒集团全面启动 2007 年的市场战略——“351 工程”。作为“351 工程”的核心,郎酒将全面打造“神采飞扬·中国郎”新品牌形象。而郎酒集团选中黄健翔为品牌形象代言,正是看中了黄健翔的“郎”之性格特质和本色。作为同时代的体育解说员,黄健翔以其激情澎湃、趣味盎然又专业到位的解说评论赢得了全国范围内广大观众的如潮好评。但其身上那股勇于挑战的个性让他并不安于现状,敢于突破。这种精神恰恰是“中国郎”的代表,是“中国郎”精神的具体体现,代表着执着、激情、本色、社会责任感的中国郎形象。以黄健翔男儿本色展示“神采飞扬·中国郎”的郎酒品牌形象,郎酒巧妙地将人物精神作为品牌内涵的载体,并实现了黄健翔的性格特质与“中国郎”精神的对接、相互丰富、相互提升。

发布会上,古蔺县罗素平副县长接受了黄健翔和郎酒集团分别捐赠的 30 万元,在古蔺县贫困山区建立 3 所郎酒希望小学,以表达郎酒集团对家乡的感谢和支持,这也是郎酒集团强烈社会责任感——“中国郎”精神的体现。

作为郎酒品牌形象代言的黄健翔,还专门为郎酒拍摄电视广告片,并计划于 2007 年在央视全面投放。郎酒集团副总经理李明政表示,广告片一经审核,就会发布。

“黄健翔代言郎酒”新闻发布会,国内外 200 余家新闻媒体纷纷作了报道,新浪网独家在网上进行了网上直播,100 多家网站作了相关链接,极大地提高了郎酒的知名度和美誉度。(晓)