

口子窖酒的勾兑与调味

徐 军, 朱亚东

(安徽口子酒业股份有限公司, 安徽 淮北 235034)

摘 要: 口子窖酒的个性化得益于口子窖酒的独特酿造工艺与精益求精的勾兑技术。通过原酒的贮存、选酒、酒间的组合、降度勾兑用水、调味、贮存, 特别是复合香的运用, 使口子窖酒形成“个性化”。

关键词: 白酒; 口子窖酒; 勾兑; 调味

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001- 9286(2008) 02- 0069- 02

Blending & Flavoring of Kouzi Cellar Liquor

XU Jun and ZHU Ya-dong

(Anhui Kouzi Wine Industry Co.Ltd., Huaibei, Anhui 235034, China)

Abstract: The special individuality of Kouzi cellar liquor is due to its specific production techniques and careful blending techniques. All the production procedures such as the storage of base liquor, liquor selection, combination of base liquor, flavoring, storage especially the use of compounding flavoring substances finally made the special individuality of Kouzi cellar liquor.

Key words: wine; Kouzi cellar liquor; blending; flavoring

勾兑调味技术是当前名优白酒生产工艺中非常重要的组成部分, 它对稳定酒质、提高产品质量和市场竞争能力起着非常重要的作用。

口子窖酒继承了口子酒的精髓, 其产品既有浓酱结合的风味, 而又不同于兼香的个性化特色而畅销全国, 因其稳定的质量、独特的风味, 深受广大消费者喜爱。这与口子窖酒的独特酿造工艺与精益求精的勾兑技术是分不开的。通过多年的探讨研究, 我们认为, 口子窖酒勾兑与调味与以下环节是密不可分的。

1 工艺

口子窖酒因产于淮北濉溪口子镇而得名, 其工艺特征为: 采用淮北本地糯高粱、东北高粱、小麦、豌豆为原料, 将传统工艺与现代化生物技术相结合, 以濉溪菊花心大曲与超高温曲为糖化、发酵、生香剂, 高温堆积, 续糟混蒸老五甑, 分别在泥窖与石板窖中发酵, 生产出独具特色的具有陈香、醇甜、窖底香的优质基酒, 再精心勾兑而成, 其所用基酒龄不少于 5 年, 调味酒酒龄不少于 10 年。

2 口子窖酒基酒的组合

基酒是组合成品酒的基础, 基酒中的缺陷如在勾兑调味时不能掩盖和克服, 则会在成品酒中体现, 若基酒组合得当并恰当运用调味酒, 某些缺陷可以减少甚至消

失, 因此, 必须对基酒进行科学合理的组合, 才能使成品酒酒体协调, 风格典型, 质量完美。

2.1 原酒的贮存

贮存期长是口子窖酒的特色, 也是其呈味的关键因素之一。原酒入库后, 通过分析品尝, 净化过滤, 经 3 步循环法长期贮存, 这有利于排杂增香, 高沸点成分和不易挥发的物质得到突出。

经过一定时间的贮存, 再通过理化分析, 以醇甜酒为基础, 双轮酒调味, 对照口子窖酒的实物标准样, 并结合人的感官品尝进行勾兑, 加上采用独特工艺生产出的具有典型特点和复杂成分较高的定型调味酒调味, 使口子窖基酒质量更稳定。

2.2 选酒

在实施勾兑过程中, 对基础酒的挑选应严格要求。首先, 依照产品的年份对库存原酒进行挑选, 做到贮存期不到的酒绝对不用; 其次, 对不同生产季节和班组及不同甑次酒之间的酒进行合理搭配。

2.3 组合

通过计算机分析, 挑选出合格的原酒, 通过小样进行组合试验, 优选后再进行大样勾兑, 即合理的组合。这主要是为了找出香味成分之间的比例关系, 找出各种酯之间、酸与酯之间的比例关系。口子窖酒经过多年的实践, 将己酸乙酯与乳酸乙酯的比例定在 0.4 ~ 0.9 之间,

收稿日期: 2007- 11- 15

作者简介: 徐军(1963-), 男, 安徽睢溪人, 安徽省白酒评委, 高级白酒品评师, 高级酿造师, 质量副部长, 长期从事白酒勾兑工作。

乳酸乙酯与乙酸乙酯的比例为 0.8~1.5 之间,同时掌握好酸酯之间的平衡。酸酯平衡是中国白酒的特色,白酒中的酸绝大部分是羧酸(RCOOH),是白酒中主要的协调成分,它可减轻酒的苦味,是酒中最好的呈味剂,能增长酒的后味,提高酒的回甜、醇和度,使酒体丰满;当酸酯平衡时,组合出来的酒柔和净爽,甜味自然而然就释放出来了。

2.4 降度勾兑用水

水质的好坏直接影响到酒的质量,勾兑用水一般以天然水较为理想。勾兑用水首先要符合我国生活饮用水的水质标准外(GB8459-85),还必须经过软化处理。因为使用硬度大的地下水时,水中的无机成分会被大量带入酒中,会使白酒出现白色沉淀,另外,水中含铁盐过多,则会使酒带有铁腥味。口子窖酒采用反渗透法处理勾兑用水,避免了用离子交换法处理水时,残余的酸根离子带入酒中的缺点,使勾兑用水更纯净。勾兑用水不宜长时间贮存,贮存一般不应超过 8 h。

3 调味

组合是“画龙”,调味是“点睛”,调味是用极少数的精华酒来弥补基础酒在香味上的缺陷,使其绵甜醇厚爽净,突出本品特有风格。组合后的口子窖酒在贮存过程中,每半月取 1 次样,进行感官品尝,找出细微的缺陷,然后适量添加调味酒进行不断调整。经贮存调整 1 年后,其风格已逐渐形成,在灌装前进行微调就可以了。在勾兑过程中还会添加一些其他类型的调味酒,如陈酿调

味酒、酒头调味酒、酯香调味酒、酱香调味酒等,这些酒一部分会在净化前添加入基础酒中,另一部分会在贮存过程中慢慢加入。

复合香的运用。口子窖酒之所以香型独特,与浓香型、酱香型、清香型酒在感官理化指标上有明显差异,也不属于浓酱兼香型酒,而是自成一种极具个性化酒,与其复合香的运用有相当的关系。用具有浓香特色的双轮底调味陈酒与通过超高温发酵所形成的含有特殊香味的调味酒及其他具有特殊风味的调味酒相结合进行调味,产生一种馥郁优雅细腻的香气,从而有别于其他兼香型白酒,形成了口子窖酒的“个性化”。

4 贮存

勾兑成型的白酒仍需要经过一定时间的贮存,口味才能比较协调,使酒中的酸、酯、醇、醛、酮等微量成分达到平衡,酒体自然而然产生一种优雅细腻柔和愉快、使人心旷神怡的特殊香味。

5 结束语

口子窖酒通过多年的勾调实践已形成其特有的风格,并将在其特有风格的基础上朝个性化发展。如何使个性化更突出,更符合消费者需求,需要在探索中不断加以继承与创新,将传统工艺与现代技艺相结合,使口子窖酒朝着优秀完美的方向发展,成为适应各阶层消费者的名优白酒。 ●

(上接第 68 页)

表 2 出房曲质量状况对比

项目	理化指标					
	水分(%)	酸度	糖化力	液化力	发酵力	感官得分
伏曲	12	0.85	624.48	0.198	61.14	53.25
冬曲	11.2	0.67	814.58	0.20	62.90	52.95

注:表中数据为 20 房平均值。

前期升温快,水分挥发快,曲表的生酸菌由于缺水而很快衰竭;糖化力高是因为大火顶温较低,中挺时间较短,耐高温的霉菌类微生物存活量较多;感官主要表现在皮张方面稍逊。

5 认识与讨论

5.1 大曲发酵需要好氧性条件,在冬季,换氧操作势必影响曲房保温。要处理好这个矛盾,一是选择合适的时机。一般选择在中午 12:00~14:00 时,这段时间是一天中温度最高的时段,外界气温相对温和;二是掌握恰当的开窗方式和程度。东西走向的曲房,一般开南窗不开北窗或者开窗不卷帘,不使室内产生直流风。

5.2 注意克服对暖气的依赖。曲坯入房前要用暖气烘房,否则,曲坯不升温,易产生僵皮;但过度使用暖气会产生干皮,阻碍毛细管通路,不利于曲心水分的挥发和曲表菌丝向里生长。

5.3 冬季生产需要全过程紧密协作共同克服困难、环境的影响,一定要让全体技术人员和操作人员认识到这一点并做到令行禁止,因为在工艺管理和质量工作中没有局外人。

5.4 由于冬季大曲具有表 2 所列的特性,在投入制酒生产之前,必须经过 3 个月以上贮存并与伏曲搭配使用。需要注意的是,随着制酒生产阶段的不同,冬曲使用比例应相应变化,以保持与制酒生产同步,实现大曲效能的最大化。

参考文献:

[1] (北魏)贾思勰.齐民要术[M].??? :华龄出版社,2002.
[2] 周恒刚.曲房之浅见[J].酿酒科技,2002,(1):17-18.
[3] 张立新.小议制酒大曲原料[J].中国酿造,2005,(3):36-38.