

花酒的试制

吴广黔¹, 曾庆聪², 钟心²

(1.贵州省轻工研究所, 贵州 贵阳 550007; 2.贵州习水二郎酒厂, 贵州 习水 564611)

摘要: 很多花卉对人体具有较强的保健养生作用。将花与酒有机结合起来, 酿制成富含营养成分和多重保健功效的花酒, 是集滋补保健、佐餐助兴于一体的理想饮品, 有着广阔的市场前景。采用浸提法和固态发酵法蒸馏相结合进行花酒试制研究, 确定了工艺条件。

关键词: 露酒; 花酒; 浸提; 复合蒸馏; 工艺要点

中图分类号: TS262.8; TS262.7; TS261.4 **文献标识码:** B **文章编号:** 1001-9286(2011)01-0076-02

Development of Flower Wine

WU Guang-qian¹, ZENG Qing-cong² and ZHONG Xin²

(1. Guizhou Provincial Light Industry Scientific Research Institute, Guiyang, Guizhou 550007;

2. Xishui Erlang Distillery, Xishui, Guizhou, 564611 China)

Abstract: Many flowers have healthcare functions. Flower and wine may be integrated organically to produce flower wine with rich nutrients and multiple healthcare functions, which is an ideal beverage product and has huge market prospects. In this paper, trial production of flower wine was carried out by extraction and solid fermentation & distillation, and the related technical conditions were determined. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor; flower wine; extraction; compounded distillation; technical points

花的品种繁多。各种草本、木本植物一般都要开花。花不仅色彩美观, 大多还能散发出幽雅的香气使人感到舒适、愉悦。因此, 人们也在逐步利用花的不同功能特性来提高生活质量和健康水平。有的用来沐浴身体, 有的用来进入菜谱配菜, 有的加入茶中作为茶饮, 有的单用花泡水喝, 日本人喜用茉莉花泡水喝以消除疲劳等。随着人们的生活水平和生活质量的不断提高, 营养保健意识日益增强。消费者对饮食类产品已不再过分关注“饱腹”和“享受”, 逐步开始关注健康、关注人体机能的调理作用。很多花卉对人体具有较强的保健养生作用。如槐花清热凉血、降压预防中风; 三七花活血止血、抗疲劳抗衰老; 桃花美容养颜、利尿通便; 桂花化痰散瘀、开胃理气等。

将花与酒有机结合起来, 制成富含营养成分和多重保健功效的花酒, 是花卉深加工发展的一种产品, 具有清热解毒、开胃理气、舒筋活血、美容养颜、提神健脑、增强免疫力的综合功效, 是集滋补保健、佐餐助兴于一体的理想饮品, 有着广阔的市场前景。

1 材料与方法

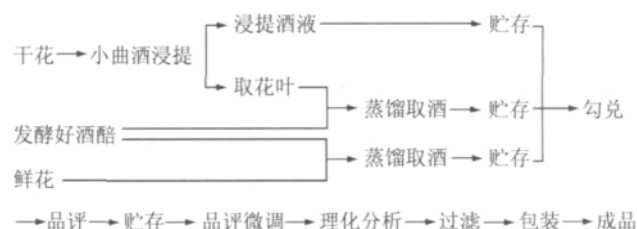
1.1 材料

60 %vol 纯高粱小曲酒, 精选槐花、三七花、桃花、桂

花、茉莉花、百合花、菊花及玫瑰花等近 10 种干鲜花, 均购自药材市场。

1.2 实验方法

1.2.1 工艺流程



1.2.2 技术要点

1.2.2.1 浸提酒液制备

经反复对比试验, 将按一定配比混合后的干花按比例置于 60 %vol 高粱小曲酒中, 充分搅匀, 每周搅拌 1 次, 浸提 30 d 后分别取浸提酒液和花叶备用。

1.2.2.2 复合蒸馏取酒

将混合鲜花和经浸提后的花叶分别与发酵好的浓香型大曲酒醅混合蒸馏, 接酒酒度 60 %vol, 贮存半年备用。蒸馏时要求均匀上甑, 缓火蒸馏, 掐头去尾, 中温流酒, 做到稳、准、细、净、匀。

1.2.2.3 勾兑调味

收稿日期: 2010-11-23

作者简介: 吴广黔(1964-), 男, 北京人, 大学本科, 副主任, 高级工程师, 高级品酒师, 贵州省白酒评委, 国家白酒酿造工职业技能鉴定高级考评员, 发表论文数篇。

根据感官要求,将上述3种基础酒和其他调味酒按比例勾兑调味,品评合格后贮存30 d,再复评微调,进行理化检测合格后,过滤包装。产品根据市场需求,可勾兑成不同色调、不同酒度、不同风格特点的成品。

2 结果与分析

2.1 浸提原料用量选择

经反复对比试验,精选槐花、三七花、桃花、桂花、茉莉花、百合花、菊花及玫瑰花等近10种干花按比例混合,取不同用量(以浸提酒液量计)置于60 %vol 纯高粱小曲酒中浸提30 d。其结果见表1。

表1 干花用量浸提结果

项 目	干花用量 (%)			
	0.1	0.3	0.5	0.8
感官评价	花香不明显	有花香	花香突出	花香突出

表1结果表明,混合花用量在0.5 %及0.8 %时,酒液花香突出,香味谐调。综合考虑成本因素,本实验认为取0.5 %用量为佳。

2.2 浸提时间选择

将混合干花按0.5 %用量(以浸提酒液量计)分别浸提不同时间,取酒进行感官品评。结果见表2。

表2 浸提时间对酒花香的影响

项目	浸提时间 (d)			
	5	10	20	30
感官评价	花香不明显	略有花香	有花香	花香突出

表2结果表明,浸提时间以30 d左右为佳,花香突出,香味谐调。

2.3 鲜花用量选择

将混合鲜花按不同用量(以浸提酒液量计)分别与发酵好的浓香型大曲酒醅混合蒸馏,接酒酒度为60 %vol,对酒进行品尝,结果见表3。

表3 鲜花用量对酒香的影响

项 目	鲜花用量 (%)			
	0.1	0.3	0.6	0.8
感官评价	花香不明显	略有花香	花香明显	花香明显

表3结果表明,混合花用量在0.5 %及0.8 %时,酒液花香明显,香味谐调。综合考虑成本因素,本实验认为

鲜花用量取0.6 %为佳。

2.4 酒理化分析

2.4.1 感官指标

颜色微黄、清亮透明,无沉淀、无悬浮物,花香舒适,香气谐调,酒体醇和、柔顺,绵甜爽口,诸味谐调,回味怡畅。花酒风格典型。

2.4.2 理化指标

对成品酒进行理化分析,结果为:酒精度(20 ℃):45.8 %vol;总酸(以乙酸计):0.67 g/L;总酯(以乙酸乙酯计):3.12 g/L;可溶性固形物(20 ℃以折光光度计):0.36 g/100 mL。

2.4.3 卫生标准

符合GB2757《蒸馏酒及配制酒卫生标准》。

3 讨论

我国拥有丰富的花卉资源,花的营养成分、活性成分在酒中能够更好地溶出,因此,花酒具有更高的营养保健价值,有广阔的发展前景,花酒的开发为露酒的产品细分、市场细分、功能细分提供了巨大的空间。露酒是我国的传统酒类产品之一,历史悠久、品种繁多、风格各异,较完善地发挥了中国特有的“药食同源”理论和实践经验。花酒还可以延伸为不同香型酒、营养酒、滋补酒等。

本试验仅对花酒的试制采用浸提和固态发酵蒸馏相结合的方法做了一些有益的尝试,以期抛砖引玉,丰富我国的露酒产品。为达到更高的品质要求,尚需做大量的对比实验研究,以探索出最佳工艺技术条件。如原辅料配比、用量选择、基酒浓度、温度与时间、溶氧与pH、澄清与过滤、贮存与勾调及稳定性试验等还有待于进一步研究。

花酒属于露酒的范畴。在国家的酿酒产业政策中,露酒是一个被支持和鼓励发展的产业;从我国整个酿酒工业发展方向看,露酒也是一个非常有希望的朝阳产业。露酒产业只要面对现实,正视困难,充分利用资源优势不断开发新产品;继承传统,结合现代科技,研究解决产品质量存在的问题;做好文化传播,提升品牌内涵,充分发挥自身优势,迅速抢占市场竞争的至高点,露酒就一定会绽放得更加灿烂,创造出更加美好的明天。●

白云边给力,困难职工收获爱心阳光

本刊讯:12月22日,湖北白云边酒业公司工会收到酿造车间员工孟祥红、杨义红分别送来的感谢信。感谢公司对出车祸正在实施抢救的孟祥红和杨义红患癌症接受治疗的父亲各给予1.5万元、1万元的大病救助,帮助两个困难家庭渡过难关。

白云边酒业自2009年1月实施《困难职工救助基金管理办法》,专门设置困难职工救助基金,用于困难职工及其直系亲属的生活救助、医疗救助、教育救助。基金由白云边集团董事会提供,由工会负责管理和使用,年可用额度在30万元以上,实行专账核算、专款专用、专项管理。办法实施2年来,累计对25个特困职工及其家庭实施救助,救助金额达27万元。其中,最大的一笔救助金额达到5.1万元。

近年来,白云边酒业积极贯彻“以人为本、科学发展、回报社会”的企业宗旨,把对困难职工群体的帮扶纳入企业发展的长效机制,形成集团董事会关注困难职工、公司工会关心困难职工、基层领导关爱困难职工的和谐氛围,先后通过定岗再就业、解决家属就业、大病救助、政策帮扶、节日慰问等爱心方式,为困难职工家庭撑起一片灿烂阳光,共同呵护白云边企业,彰显人本活力,促进生产经营和谐发展。(刘华)