

生料发酵蒸馏酒的勾兑

郦旦亮

(浙江省轻工研究所, 浙江 杭州 310009)

摘要: 采用生料发酵酿制的成品酒, 香味成分含量较低, 口感淡薄, 经高锰酸钾、活性炭处理后, 加入清香型或浓香型主体香成分配制成的调酒液, 可勾兑成酒质较好的清香型和浓香型白酒。(孙悟)

关键词: 生料发酵; 蒸馏酒; 勾兑

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2001)03-0035-01

Blending of Distilled Liquor with Uncooked Materials for Fermentation

LI Dan-liang

(Zhejiang Provincial Light Industry Research Institute, Hangzhou, Zhejiang 310009, China)

Abstract: The disadvantages of the finished product liquor with uncooked materials for fermentation are its lighter taste and lower contents of flavouring components. Through the management of active carbon and potassium permanganate and by addition of the blending liquid compounded by main flavouring components of Fen-flavour liquor and Luzhou-flavour liquor, we could get better Fen-flavour liquor and Luzhou-flavour liquor respectively. (Tian. by YUE Yang)

Key words: uncooked materials for fermentation; distilled liquor; blending

酶技术的发展和进步, 使生料发酵酿酒变为现实。现在, 许多酒厂都迅速实施了生料发酵的工艺, 但所蒸馏出的白酒, 米香淡薄、糟味明显, 有些还带淘米水的酸臭味。在生料液态发酵、液态法蒸馏的生产工艺下, 产生这种现象是难以避免的。那么在后期的勾兑和调香调味中是否能为生料发酵解决这些问题呢?

为此, 笔者进行了如下试验。

1 陈化处理对生料发酵酒的影响

刚蒸馏出来的生料发酵酒带明显的糟香、淘米水味、酸涩。而贮存6个月以上的酒, 糟香减弱, 有一点米香, 其余杂味表现沉闷的不愉快感觉, 酒体很单薄, 其理化指标见表1。

表1 贮存前后生料酒的理化指标

酒类	酒度 (%, v/v)	甲醇 (g/100ml)	杂醇油 (g/100ml)	总酸 (g/L)	总酯 (g/L)
新酒	49.8	0.03	0.08	0.33	0.65
陈酒	49.8	0.03	0.07	0.35	0.70

从表1可知, 生料发酵酒卫生指标符合GB2757-81蒸馏酒及配制酒卫生标准。通过陈化处理虽能带一点米香, 但本身所具有的酸涩味、糟香味并不能消除。

2 活性炭处理对酒的影响

将生料发酵酒加活性炭进行吸附, 过滤后的酒米香淡薄, 但糟味、酸涩感消失, 入口绵软, 落口很爽净。这样的白酒具有较强的可塑性, 如果勾兑合理还是能成为较好的白酒品种。

经活性炭处理后的生料发酵酒的成分变化见表2。

根据生料发酵酒本身成分的变化作了如下试验:

2.1 勾兑成清香型白酒的试验

表2 活性炭处理后的生料酒成分变化 (mg/100ml)

成分名称	含量	成分名称	含量	成分名称	含量
己酸乙酯	0.5	辛酸乙酯	0.10	正丁醇	2.10
乳酸乙酯	18.50	乳酸	12.60	正丙醇	10.70
乙酸乙酯	26.30	乙酸	15.80	异丁醇	28.0
丁酸乙酯	0.15	仲丁醇	0.02	异戊醇	42.2

按清香型白酒中成分的要求, 将食用香料乙酸乙酯、乳酸乙酯等用50度脱臭酒精混匀, 配成清香型调酒剂备用。

如果生料发酵酒异杂味较重, 可以先用高锰酸钾处理并注意勿使锰离子超标。将经活性炭处理后的生料发酵酒加入清香型白酒调酒剂0.25%~1%, 拌匀, 贮存7天后即成清香型白酒。品尝认为清香纯正, 稍带米香, 口感绵甜爽净。

2.2 勾兑成浓香型白酒的试验

按浓香型白酒中成分的要求, 将食用香料己酸乙酯、乙酸乙酯、己酸等加入50度脱臭酒精拌匀, 配成浓香型白酒调酒剂待用。

生料发酵酒 $\xrightarrow{\text{高锰酸钾处理 24h}}$ 活性炭处理24h(同时加0.25%浓香型调酒剂) $\xrightarrow{\text{过滤}}$ 再加0.25%浓香型调酒剂 $\xrightarrow{\text{成品}}$

经上述工艺生产的浓香型白酒品尝后认为, 具有浓厚的己酸乙酯复合香, 香味协调, 入口醇正。也有人认为是明显的“稻花香”。

通过上述试验, 认为生料发酵蒸馏酒尽管有许多缺点, 但通过勾兑处理还是能成为不错的清香型白酒和浓香型白酒。相对于食用酒精为主勾兑的新工艺白酒来说, 因为生料发酵蒸馏酒中发酵性物质多, 微量成分比较合理, 勾兑出来的白酒酒体丰满, 没有“香料味”, 而生产成本低, 所以具有一定的市场价格优势。●

收稿日期: 2000-11-14

作者简介: 郦旦亮(1959-)男, 北京人, 高中, 助理工程师, 获省科技进步四等奖1项, 发表论文数篇。