

简析白酒的品评勾兑与调味

张松英

(山东省莱州莱特酒业有限公司, 山东 莱州 261411)

摘要: 白酒的品评、勾兑与调味这几项工作在白酒生产工作中极其重要,对成品酒的感官质量起着重要的作用。白酒的品评、勾兑与调味是研究提高产品质量的一个不可分割的整体。品评是判定酒质好坏和勾兑、调味水平的主要依据,而勾兑和调味又都是在品评的基础上进行。有人形容勾兑是“画龙”,调味是“点睛”,品评是鉴别。所以说品评是勾兑、调味的前提,没有品评就谈不上勾兑,不会品评的人也不能胜任有水平的勾兑和调味工作。

关键词: 白酒; 品评; 勾兑; 调味

中图分类号:TS262.3;TS971

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2012)04-0076-04

Discussion on the Relationship between Liquor Tasting and Liquor Blending and Flavoring

ZHANG Songying

(Laite Liquor Industry Co.Ltd., Laizhou, Shandong 261411, China)

Abstract: Liquor tasting, liquor blending, and liquor flavoring are extremely important works in liquor production and they play important roles in determining the sensory quality of product liquor. Liquor tasting, liquor blending, and liquor flavoring, as an integral whole to improve liquor product quality, has close correlations. Liquor tasting could judge liquor quality and provide main evidences for liquor blending and liquor flavoring. Someone describes that liquor blending has made the general structure and liquor flavoring has made the finishing point. In any case, liquor tasting is the prerequisite to liquor blending and liquor flavoring. Technicians not good at liquor tasting are surely not good at liquor blending and liquor flavoring. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor; tasting; blending; flavoring

中国白酒是世界上最独具风格的一种蒸馏酒,是世界六大著名蒸馏酒中最具特色的产品,已有上千年的历史。它代表了我国酿酒工艺及蒸馏技术的独特技艺和高超技术水平,其显著特色是:自然微生物接种制曲,固态发酵,甑桶蒸馏,陶坛储存老熟,并通过精心勾兑、调味与品评而成。特别是品评、勾兑与调味这几项工作在白酒生产工作中极其重要,对成品酒的感官质量起着重要作用。

白酒的品评、勾兑与调味,是研究提高产品质量的一个不可分割的整体。品评是判定酒质好坏和勾兑与调味水平的主要依据,而勾兑和调味又都是在品评的基础上进行的。有人形容勾兑是“画龙”,调味是“点睛”,品评是鉴别。所以说品评是勾兑、调味的前提之一,没有品评就谈不上勾兑,不会品评的人也不能进行有水平的勾兑和调味。从上述意义上讲,品评水平的高低,标志着酒厂产品质量的高低,品评水平不高的酒厂,很难生产或勾兑出质量上乘的酒。

当今的市场竞争已不再是单纯拼价格和单靠品牌效应来支撑和取胜,而是靠品牌的技术含量、个性特征、质量优劣、消费者的满意度等综合因素。产品是企业经营的基础和生产活动的核心,产品结构是否合理,产品是否适销对路都直接关系着企业的兴衰,影响到企业的生存和发展。这就要求企业必须以市场为导向,适销对路为目标,适时调整产品结构,进行产品的更新换代,不断推出新产品投向市场。只有这样,产品才有市场竞争力,企业才有活力,才能取得最佳经济效益。白酒品评、勾兑与调味这项工作越来越重要。因此,莱特酒业勾兑中心的工作在厂领导大力支持下,在品评、勾兑与调味等工作上取得显著成绩。下面笔者就白酒的品评、勾兑与调味在生产实践中摸索出来的经验、想法和书本上学到的知识进行简析,以供参考。

1 白酒的品评

为了满足市场的需求,更好的为消费者服务,莱特酒

收稿日期:2011-08-30

作者简介:张松英(1963-),男,山东省莱州市人,从事白酒的品评、勾兑与调味工作31年,发表论文数篇,曾多次获得莱州市“青年岗位能手”,“莱州市十佳科技标兵”,“莱州市劳动模范”,“烟台市青春立功活动先进”,“山东省岗位能手”等荣誉称号;获烟台市优秀成果奖1项;国家一级白酒品酒师。

业为提高产品质量,努力提高评酒技术水平,建立品评制度,有力促进了白酒质量的提高。评酒是质量的检查,并不是为了拿名次,而是选拔优秀产品,树立榜样,以达到互相学习共同提高的目的。更重要的是通过评酒,广泛收集对产品提出改进提高的意见。评酒是一项技术工作,需要严肃对待。

感官评定,就是人们常说的评酒或鉴定产品质量。它是利用人的感官器官——眼、鼻、口作为检测载体和手段来判别酒的色、香、味及风格是否使人产生好感的鉴定方式。具体做法是:用眼睛观察(直观和侧观)酒的色调、透明度、色泽是否清澈透明,有无悬浮物和沉淀等,外观印象简称视觉检验;用鼻子嗅白酒的香气,体会香气是否协调,有无愉快感,主体香是否突出,或有无邪杂味,还要体会其香的薄厚和刺激强度;尝味是把酒含在口中,通过人的味觉器官来体会酒的口味是否符合“丰满浓厚,绵软干冽,尾味净爽,回味悠长”,再结合感官印象来确定其风格,从而完成尝评的全过程。这种用感官感知的方式检测酒类食品风味特征的方法是全世界判断酒质优劣的主要方法,也是监督产品质量和评选名优产品的重要手段和依据。它在国内外的各类评酒活动中都得到了广泛应用。今将评酒有关的几项问题叙述如下。

1.1 对评酒人员的要求

品酒人员必须对产品质量负责,评酒时,要光明正大、严肃认真,不能从个人爱好出发,不能受他人所影响。经过细致品尝对比之后,必须主观判断,坚持己见,不受干扰。评酒后及时总结,虚心改正,方能提高品评水平。

评酒员要勤学苦练,提高品评本领。为了掌握白酒香味成分的特征,要经常练基本功。先将已知白酒有关单体成分,用50%高纯度酒精调成0.1‰~1‰,混匀后放置一周练习品尝,了解各种成分呈香呈味的特征。否则只知道香气和异味,却不知其名称,抓不住要领,难以提出具体意见。为了更好地掌握各种名酒的典型性,要经常收集样品对比品尝,开阔眼界,才能对各种白酒予以正确评价,对改进质量提出具体意见。

评酒人员在评酒时,需保持饱满情绪,精神不振、情绪烦躁及染有疾病者不宜参加评酒。

评酒员的基本条件:

①身体健康。评酒员必须身体健康,具有正常的视觉、嗅觉、味觉。感觉器官有缺陷主要指色盲、嗅盲和味蕾的不能做评酒员。

②年龄和性别。人的嗅觉和味觉,一般是孩童时期最敏感,随着年龄的增长而日益钝化。据资料记载,60岁以上的人由于味蕾加速萎缩,味阈值上升,也就是说,年长的人灵敏度不及青壮年人,但年长人有丰富的经验和表

达能力。故培训品酒员应选择年纪较轻者为好,而品酒会议的品酒员则应有年长者,也有青壮年人,更能全面考虑。

在青壮年时期,男女之间的嗅觉和味觉没有什么差别,所以均可作品酒员。

③品酒员要掌握必要的评酒知识和技巧,对酒类产品要广泛的接触,并有一定的实践经验,特别要有较高的准确性和再现性;还能运用各种术语,熟练地对所评的酒做出正确评价。

④评酒员必须大公无私、实事求是,认真负责、不偏袒,客观地进行尝评。

⑤生产系统的评酒员,其主要工作是确定产品的等级和标准,找出造成产品质量优劣的原因,原料和各工序与成品的关系,从而判断生产工艺是否合适,提出改进措施。因此,还要求品酒员需通晓生产工艺。

1.2 品评的意义和作用

酒类质量的优劣,主要是通过物理化学分析来判断。但物理化学分析只能了解酒的主要成分及其部分指标,如酒度、总酸、总酯、杂醇油、甲醇等理化指标及国家规定的卫生标准。就是用气相色谱仪,所得结果也不够理想和完美,因此光靠理化指标来表示远不能全面、准确地反映出白酒和其他酒的色、香、味、体的特点,所以不得不更多地借助于感官尝评方法来弥补其不足。尝评与物理化学分析方法相比,不仅灵敏度高,速度较快,而且比较准确。因此,品评是一种白酒质量鉴定快速有效的方法。其作用与意义如下:

①品评是各酒厂验收产品,确定质量优劣,把好质量关的重要环节。莱特酒业出厂的白酒,每批都要通过品评把关。

②生产过程中通过品评可以及时发现质量问题,结合化学分析,找出原因,为进一步改进工艺和提高产品质量提供依据。

③生产班组、质量管理部门,通过品评可以及时确定酒的级别,便于量质摘酒,分级入库贮存,保管员随时掌握酒在贮存过程中的变化规律。

④品评是辅助勾兑和检验勾兑及调味效果的快速灵敏的一种手段。勾兑和调味时,都要保持在较短的时间内,做到快速、反复的边勾调、边品评,准确选取最佳配方。

⑤品评是生产管理部门检查监督产品质量的有效手段。通过对同行业同类产品的品评对比,可以及时了解各企业的产品质量水平和差异,做为选拔名、优质产品的重要依据。

1.3 品评技能的测试和训练办法

每个酒厂都应该有计划的选择和培养一批具有较高水平的评酒人员。另外,生产管理人员、质量管理人员、酒库管理人员、勾酒管理人员和优质酒生产班组长等都应该成为白酒品评的骨干。

评酒人员要通过视觉、嗅觉、味觉的测试,选取灵敏程度优秀者,进行评酒技能和业务知识训练,不断提高评酒水平和业务知识。选择评酒人员的训练办法有:视觉测试与练习;味觉测试与练习;嗅觉测试与练习;酒度差的测试与练习;不同香型分辨能力的测试与练习;准确性和再现性的测试与练习;一、二、三杯法和顺位法的测试与练习。以上7种训练办法很多资料都能查到,不作细致讲解。

2 白酒的勾兑

勾兑技术是在生产实践中摸索出来的,要求工作人员在勾兑时要有基本知识和技能,包括对酒度品评组合和调味等本领,要充分了解微量成分的呈香呈味作用与酒质的关系,形成各种风味产生的机理。

2.1 白酒中的微量香味成分分为三大类

①色谱骨架成分,用常规色谱所能检测和定量的含量较多的香味成分。含量大于 $2\sim 3\text{ mg}/100\text{ mL}$ 的物质都是色谱骨架成分,主要有20种左右。其品种数量虽少,但其含量占总香型成分的95%以上,是我国白酒香味成分构成的要素,如一些主要的酯类、酸类、酮类、醇类等都是色谱骨架成分。

②复杂成分,即含量少于 $2\sim 3\text{ mg}/100\text{ mL}$ 的所有成分。其含量虽少,但它们的数量、种类多,来源复杂,对白酒的风格、质量产生重大影响。

③协调成分,就是既不突出单一,也不杂乱,而是顺稠,像是优美的交响乐。在浓香型白酒中,乙酸、乳酸、己酸、丁酸、乙醛、乙缩醛等这6种物质就是协调成分,它们不仅是色谱骨架成分,还起到骨架成分无法代替的特殊作用。酸是味的协调成分,醛是香的协调成分。

2.2 勾兑的作用

①使出厂的成品酒的质量风格均匀一致,保持产品稳定。不同季节、不同批次、不同窖池所生产的酒,质量差异较大,通过勾兑可使之均一。

②组合、平衡各种香味成分,达到取长补短,勾出本厂产品的独特风格。

③提高优品率。好酒可带差酒,差酒可勾兑成好酒。

2.3 勾兑应注意的问题

勾兑是为了组合出合格的基础酒,是一个十分重要而又非常细致的工作,决不能粗心马虎。如选酒不当,就会因一坛之误而影响几吨或几十吨酒的质量,造成难以

挽回的损失,因此,做好小样勾兑非常重要,不但可以逐渐认识各种酒的性质,而且还可了解不同酒质的变化规律,不断总结经验,提高勾兑技术水平。

①大样勾兑前,先做好小样勾兑,成功后,再放大样。经品尝合格后贮存,待灌装。

②掌握好每坛酒的各种情况,如生产日期、车间、班组、窖龄、发酵期、糟别(单粮、多粮、双轮底等),理化指标、口感质量等,以便搞好勾兑工作。

③作好记录,分析数据,总结经验,对以后勾兑技术能有大的提高。

④对杂味酒的处理,特别是带苦、酸、涩、麻味的酒,要进行具体分析,可能在勾兑调味中,对产品质量起着重要作用,使用不好则会有反作用。

⑤如果酒度在30%vol左右的浓香型白酒,销售流动快,天气寒冷时,白酒中己酸乙酯含量可低一些,防止低温浑浊;天气暖和时,己酸乙酯含量可逐渐提高一些,防止出现香味淡的缺陷。如出现水解现象则会导致己酸乙酯和总酯含量不达标,酸度升高。

3 白酒的调味

勾兑与调味,可以说既是一个整体,又有所不同,人们常说:“增香在发酵,提香在蒸馏,成型在勾兑,风格在调味”,还有的说:“勾兑是画龙,调味是点睛”。因此,勾兑和调味是两项相辅相成的工作。所谓调味,就是对基础酒进行的最后一道精加工或艺术加工,它是一项非常精细而又微妙的工作,用极少量的精华酒弥补基础酒在香气和口味上的缺欠程度,使其优雅丰满。

3.1 调味原理

①添加作用。白酒的香、味是由所含的香味物质引起的,只有当某种香味物质达到一定浓度时才能呈现出酒的香、味感。调味作用之一,就是向基础酒中调加特制的调味酒,使基础酒中某些物质含量达到或超过其阈值,使人们感觉出酒质量的提高和完美,才能体现出酒体风格。

②化学反应。在基础酒中加入调味酒后,物质间会进行化学反应。如醇、酸的酯化反应,醇、醛的缩合反应等,对白酒起着重要作用,但这些反应的速度较慢,而且也不一定同时发生。所以,调好的酒经贮存,要经常品评,注意口感质量变化。

③平衡作用。每一种名优酒的典型风格是由它所含的香气、口味物质的量比不同及众多的微量芳香成分相互缓冲、烘托、协调、平衡复合而成。调味目的在于促使平衡向需要方向移动,以排除异杂味,增加需要的香味,达到调味效果。

一般来说,在调味的添加过程中,化学反应和平衡作

用在多数时候是同时进行的,这种平衡是否稳定,需要经过贮存验证。若存放一段时间后,酒质稍有下降,还应该再进行补调,以保证酒质稳定。

3.2 调味的方 法

①确定基础酒的优缺点。首先要通过品评,了解酒质存在问题。明确主攻方向,巧妙地把基础酒和调味酒合理勾兑,做到对症下药,使酒的香味达到平衡,稳定和提高产品质量,突出自家风格。

②选用调味酒。选用调味酒要与基础酒相符合,必须是典型性特强的酒。其中某种或几种香味成分含量特别高,可以弥补基础酒的某一缺陷。调味时必须全面了解各种调味酒的性质及在调味中所起的作用,使调味工作达到正确性和合理性。如选用得当,效果明显,且用量少;如选用不当,效果不明显,且用量大,甚至会越调越差。调味酒可以用一种或多种同时使用。

③调味酒的种类。调味酒种类很多,要求勾调人员在工作中逐渐积累经验,合理选用调味酒。一般调味酒有双轮调味酒、陈酿调味酒、老酒调味酒、陈味调味酒、酒头调

味酒、酒尾调味酒、特香调味酒、特甜调味酒、特爽调味酒、酱香调味酒等。具体制作需根据自身实际情况而定。

④小样调味。调味首选要进行小样调试,根据基础酒的情况,选用各种调味酒,要认真细致精选各种调味酒,做到“精雕细刻”,来解决基础酒存在的问题和不足。调味酒用量很小,且不可过大,有的调味酒万分之一就能彻底解决基础酒的缺陷,这就需要有一定的调味经验。才能顺利进行。

⑤正式调味。根据小样实验情况,计算出调味酒的用量。加入基础酒内,搅拌均匀,进行品评。看是否符合小样酒质量,若不理想,则应在已经加了调味酒的基础上,再进行补调,直到满意为止。然后再经过贮存,品评合格后,方可包装出厂,若贮存后口感出现下降,必须再进行调味,直到质量达标,才能结束。

总之,白酒的品评、勾兑与调味,在全国白酒行业都受到极大重视,各酒厂都积极培养品评、勾兑和调味技术人员。加强这几项工作,既能稳定产品质量,又可提高经济效益。●

中国白酒领袖峰会记者招待会在山西杏花村举行

本刊讯 2012年3月28日下午,中国白酒领袖峰会记者招待会在山西杏花村酒都宾馆举行。中国酿酒工业协会理事长王延才,贵州茅台酒集团有限公司董事长袁仁国,宜宾五粮液集团有限公司董事长唐桥,江苏洋河集团董事 长杨廷栋,泸州老窖股份有限公司总裁张良,山西杏花村汾酒集团董事 长李秋喜,四川沱牌舍得股份有限公司董事 长李家顺,中国酿酒工业协会白酒分会秘书长赵建华等协会领导以及部分企业领导出席了记者招待会。《酿酒科技》、《酿酒》、《中国酒业》、《新华月报》、《人民网》、《东方酒业》、《华夏酒报》、《消费日报-酒·饮料世界》、《新食品》、新华通讯社(山西分社)、《糖烟酒周刊》、《21世纪财经报道》、山西电视台、《山西日报》等媒体代表参加了记者招待会。

会议由中国酿酒工业协会白酒分会秘书长赵建华主持。王延才、唐桥、袁仁国、杨廷栋、张良、李家顺、李秋喜等领导作了重要讲话。

王延才:让中国白酒在世界有地位。中国白酒产业发展从长远看,具有社会属性。在今后发展中应树立产业品牌形象,提升品牌价值,使中国白酒在世界上有地位。

唐桥:弘扬文化,发展民族品牌。中国白酒是中国的非物质文化遗产,有其文化价值和社会属性。随着中国的强大,中国白酒跟随中国文化向外传播,将走向世界。中国白酒企业在发展中应共同维护行业价值,发展民族品牌。

袁仁国:十二五中国白酒行业机遇大于挑战。随着扩大内需、产业结构调整等利好因素影响,十二五期间,中国白酒仍将保持增长态势,白酒开始进入成熟阶段,综合能力逐渐提高,未来白酒机遇将大于挑战。

杨廷栋:未来白酒行业仍将扩容。随着中国宏观经济增长预期、中产阶层持续扩大,以及国际市场的扩大,中国白酒行业仍将继续扩容。在扩容中,白酒产品和品牌将继续升级,未来市场发展将向进口酒看齐。

张良:白酒是朝阳产业。近年来,我国白酒行业快速发展,白酒的发展主要得益于市场的力量、时代的力量、领袖企业的力量以及居民收入的增长。随着居民收入的提高,中国白酒仍将继续增长,白酒行业发展进入了朝阳时期。

李家顺:转变发展方式,走可持续发展之路。白酒行业正在转变发展方式,行业发展应该继续走新型工业化发展道路,坚持以人为本,加强员工的素质培养与福利待遇的提高,以人才兴企,同时从原料、生产工艺开始抓产品质量,保障生产安全,为消费者提供健康产品,营造行业发展的和谐环境,建设产业发展的生态环境,使酒类行业和企业走可持续发展之路。

李秋喜:承担六个责任,做好五篇“文章”。白酒领袖型企业应担当社会责任,对消费者负责任,对社会负责任,对股东负责任,对政府负责任,对中国酒文化历史负责任,对中国经济的国际化负责任。在承担社会责任的同时,共同做好企业生产的大文章,做好维护名酒品牌的大文章,做好传承中华酒文化的大文章,做好引导消费者文明饮酒的大文章,做好营销的大文章,持续健康壮大白酒行业。

赵建华秘书长作了会议总结发言。感谢山西杏花村汾酒集团的热情接待,感谢媒体朋友的大力支持,并宣布会议成功闭幕。

与会代表还参观了杏花村酒业集中发展区建设工地,汾酒博物馆、酿酒车间、生态工业园林。(小小)



记者招待会会场