

# 淡雅浓香型白酒生产管理

李玉彤,崔德宝

(山东景芝酒业股份有限公司,山东 景芝 262119)

**摘要:** 分析“淡雅型”与“川酒”浓香型白酒的生产环境差异、风格差异、生产工艺差异。结合生产实际情况,提出加强淡雅浓香型白酒生产工艺的管理,是保证提高淡雅浓香型白酒的产量和质量的重要措施。

**关键词:** 淡雅浓香型白酒; 生产工艺; 管理

中图分类号: TS262.31; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2009)11-0113-02

## Production Management of Elegant-type Luzhou-flavor Liquor

LI Yu-tong and CUI De-bao

(Jingzhi Liquor Industry Co.Ltd., Jingzhi, Shandong 262119, China)

**Abstract:** The difference of elegant-type Luzhou-flavor liquor and Sichuan Luzhou-flavor liquor in production environment, liquor styles and production techniques was analyzed. According to the practical production conditions, it was pointed out that the management of elegant-type Luzhou-flavor liquor production techniques should be strengthened, which was an important measure to ensure the enhance of the yield and the promotion of the quality of elegant-type Luzhou-flavor liquor.

**Key words:** elegant-type Luzhou-flavor liquor; production techniques; management

中国白酒由于受地理环境、酿酒原料、设备、生产工艺等不同因素的影响,在色谱成分及口感上存在差异,进而形成了自己的风格特征<sup>[1]</sup>。苏鲁豫皖以洋河大曲、古井贡等为代表,为淡雅浓香型流派,称作“淡雅派”;以五粮液、泸州老窖特曲酒等为代表<sup>[2]</sup>,其为“浓中带陈”或“浓中带酱”,称作“川派”。山东景芝酒业生产的“淡雅浓香型”白酒就是在采用川酒工艺的基础上,根据自己的实际情况,摸索出的适合自己的“淡雅浓香型”白酒生产工艺。

### 1 淡雅浓香型与川酒浓香型的差异

#### 1.1 自然环境不同

造成浓香型白酒不同风格的主要原因就是不同地区的自然环境的差异。我国北方气候干燥,四季分明,土质贫瘠,含沙量大,有机质不丰富,昼夜温差大,最高气温可达40℃左右,最低气温可达-25℃左右。而南方气候湿润,雨水大,昼夜温差小,冬夏气温变化小,这些差异造成了南方、北方空气中微生物的种类和数量的差异,从而形成了不同风格的浓香型白酒。

#### 1.2 原料特性不同

“淡雅型白酒”以种植光照时间短、成熟期短的杂交粳高粱为主,其支链淀粉含量高,不宜糊化。酿酒生产原料

以粳高粱为主,再辅以淀粉含量高的冬小麦、玉米、粳大米。而“川酒”生产是以糯高粱为主,辅以小麦、糯米、玉米、大米来进行生产的。

#### 1.3 窖池结构不同

北方窖池,用于筑窖的泥土含沙量大,疏松,较易透水,钙、铁含量丰富,时间久了,窖泥易老化、松散、脱落,保水性不强。窖泥活力和强度下降,所以北方窖池是以竹签和麻绳为主要支撑结构,结构空隙和外层涂抹人工培养的窖泥。

在窖池形状上,经过我厂多年的应用实践,窖池以长2.8~3.2 m,宽1.6~1.8 m的长窄型窖池为宜,小了不易操作,大了酒质会下降,这样的长窄型窖池既保证了出酒率,同时又保证了酒质。而“川酒”窖池是以黄泥筑成,平均容积为12 m<sup>3</sup>,长与宽之比为2:1,底小口大形。

#### 1.4 生产方法不同

北方每班次生产一个窖池,这是由于北方的特殊条件所决定的,北方恶劣的气候条件,使每班在生产过程中,糟醅极易遭受外界环境的影响,造成糟醅感染,窖泥干裂,致使母糟风格下降,窖泥老化加速,而川酒是以多班次生产一个窖池,母糟在黄水的浸泡中,母糟可以得到保护,减少外界对母糟和窖泥的影响。

收稿日期:2009-07-09

作者简介:李玉彤(1962-),男,山东景芝人,现任山东景芝酒业股份有限公司酿酒一厂厂长,高级酿酒技师,潍坊市首席技师,长期从事白酒的生产和管理。

通讯作者:崔德宝(1982-),硕士,edb66666@126.com。

### 1.5 质量不同

从色谱的微量成分分析上看,“淡雅浓香型”和“川酒”在香味成分含量和比值上各有差异,不同的含量及其量比关系,使得在白酒风格上各有特点,“淡雅浓香型”白酒香气优雅飘逸、绵甜柔和、醇和协调、爽净;“川酒浓香型”白酒窖香浓郁、绵甜甘冽、丰满醇厚、香味协调、余味悠长<sup>[3]</sup>。

## 2 淡雅浓香型白酒生产管理

### 2.1 生产工艺(见图1)

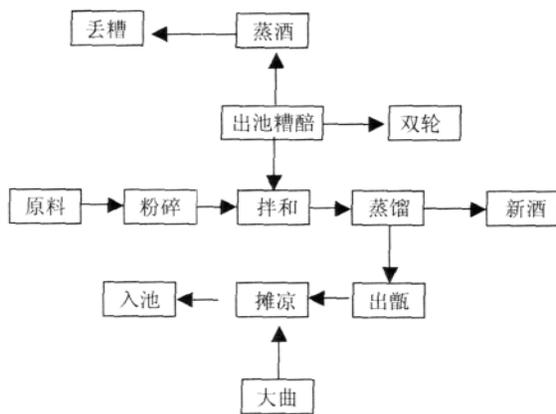


图1 淡雅浓香型白酒生产工艺

### 2.2 工艺技术参数

#### 2.2.1 原料粉碎度

鉴于北方使用高粱不宜糊化、淀粉利用不完全的特性,粉碎度调整为大于20目筛的80%以上,40目筛以下的小于10%,原料高粱、大米、玉米、小麦、糯米均要求颗粒饱满、无霉烂、无杂质。高粱粉碎前要除杂,高粱中不能有壳,要求粉碎成4~6瓣,不跑生,玉米粉碎粒度要增大,达到粒状结构,面粉小于15%。同时,根据北方气候特点,在冬季、夏季粉碎度作适当的调整,以利于安全度夏和安全越冬。

#### 2.2.2 入池工艺参数

淡雅浓香型酒与川酒生产的浓香型酒的显著差别是淡雅型酒的酸味不够。主要原因是环境微生物的欠缺。解决的方法之一就是提高投入淀粉的含量,促使生化反应向有利的方向发展。同时,高投入的淀粉含量能保证在冬季寒冷的情况下,保持强劲的发醇势头。北方常年入池淀粉含量应保持在18%~22%。夏秋偏低一些,春冬偏高一些。入池水分控制在57%~59%,并严格执行梯形架,保持母糟上部有充足的水分。使“前缓、中挺、后缓落”的发醇规律得以实现。

坚持“低温入池、缓慢发醇”原则。除夏季外,常年平均入池温度保持在15~18℃;回糟的入池温度提高到

22~26℃,以强化其发醇力。尤其在冬季,在气温条件很恶劣的情况下,对窖池加盖保温材料,以防止发醇温度过低。入池酸度保持在1.2~2.0之间。在北方适当提高入池酸度有两方面的好处:一方面,由于窖内失去水分的调节平衡作用,用酸度来适当控制窖内发醇速度,达到“以酸治酸”的目的,使窖内发醇正常进行;另一方面,在冬季窖内升酸不理想的情况下,以较高的入池酸度,来保证酒质。

投曲量和投糠量在北方是提高发醇力的关键因素,在北方酿酒生产中,投曲量和投糠量应分别适当加大,以弥补环境微生物过少所造成的发醇力不足现象,投曲量应达到20%~25%,投糠量应达到18%~22%。

### 3 优质人工窖泥的培养

根据浓香型白酒的发醇机理及微生物的生活习性,在优质老窖泥和优质酒曲中分离出多种有益菌种,培养出具有特色的优质人工窖泥。

首先考虑己酸菌等功能菌在人工窖泥中的适应性,根据其生活习性、营养成分、适应环境等因素,科学调整窖泥成分的含量、酸碱度、温度等培养条件,采用粘土、黄豆、芝麻、酒尾、曲粉、黄水、甲烷菌、己酸菌等制成优质人工窖泥,对淡雅浓香型白酒风格的形成起到重要作用

### 4 养窖护窖

每个班组对窖池都要进行养窖护窖,用优质窖泥、酒尾、黄水等制成的菌液进行泼窖,每个窖池用35kg的人工制成的菌液均匀地泼洒在壁上,以此来减缓窖池的老化,从而保证酒的质量。

### 5 结束语

白酒生产,三分靠技术,七分靠管理。好酒的酿造不仅要在工艺上精益求精,管理上更要严格要求。景芝酒业特别注重管理,对酿酒生产的管理不能有一丝的大意,既要对自己负责,更要对消费者负责,只有严抓管理,才能酿出令消费者满意的佳酿来。

#### 参考文献:

- [1] 陈益钊.中国白酒的味觉、嗅觉、科学及实践[M].成都:四川大学出版社,1996.
- [2] 沈怡方,等.白酒技术生产全书[M].北京:中国轻工出版社,1998.
- [3] 王霞,郭逸臻.“河套王”系列酒与“江淮派”、“川派”酒的差异分析[J].酿酒科技,2008,(12):75-79.
- [4] 李强.浅析北方浓香型白酒生产管理[J].酿酒科技,2005,(3):32-34.
- [5] 李绍亮,朱云武,李学思.人工培养窖泥的应用[J].酿酒科技,2008,(11):87-89.