

对酱香型酒勾兑调味之认识

王富花¹, 黄永光², 张占军¹

(1. 贵州大学生化所, 贵州 贵阳 550025 2. 贵州轻工科研所, 贵州 贵阳 550002)

摘要: 在酱香型酒的整个生产工艺过程中, 勾兑调味工艺是统一酒质、统一标准, 形成它独特风格的重要组成部分。酱香型酒勾兑的技术要点: (1) 了解、掌握各种单体酒的具体特征; (2) 对小样勾兑综合样进行仔细地品尝、分析; (3) 合理组合基础酒; (4) 调味酒的正确选择。勾兑过程中应注意的事项: (1) 准确计量; (2) 熟悉生产工艺, 及时反馈信息; (3) 作好原始记录; (4) 保持良好的身体状况; (5) 刻苦钻研勾兑技艺。

关键词: 酱香型白酒; 勾兑; 调味

中图分类号: TS262.33; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2004)01-0050-02

Recognition of Blending Techniques in the Production of Maotai-flavor Liquors

WANG Fu-hua¹, HUANG Yong-guang² and ZHANG Zhan-jun¹

(1. Biochemistry Research Institute of Guizhou University, Guiyang, Guizhou 550025;

2. Guizhou Provincial Light Industry Scientific Research Institute, Guiyang, Guizhou 550002, China)

Abstract: Blending is an indispensable procedure in the production of Maotai-flavor liquors because it is the base for the formation of Maotai-flavor liquor styles and the formation of uniform liquor quality and liquor standards. The technical points of blending are as follows: 1. good understanding of the concrete characteristics of each single liquor; 2. analysis and taste of the blending samples carefully; 3. adequate compounding of base liquor; 4. proper selection of blending liquor. Some items should be highly valued during blending: 1. accurate calculation; 2. be quite familiar with production techniques and information feedback timely; 3. make primary records carefully; 4. keep healthy physical conditions for technicians; 5. make further research on blending. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Luzhou-flavor liquors; blending; flavor blending

众所周知, 酱香型酒生产工艺独特, 长期以来, 它以“酱香突出, 优雅细腻, 酒体醇厚, 回味悠长”的特有风格, 深受广大消费者喜爱。而在酱香型酒的整个生产工艺过程中, 勾兑调味工艺是形成它独特风格不可缺少的重要组成部分。有人把勾兑、调味比喻成“画龙点睛”, 勾兑是“画龙”, 调味是“点睛”, 这话说得很有道理。对酱香型酒而言, 经“高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒”后生产出的各轮次酒酒质、口感并不一样, 要使酒体达到协调、平衡, 必须进行勾兑、调味。笔者通过实践, 对如何搞好酱香型酒勾兑调味有了一些粗浅的认识。

1 酱香型酒勾兑调味的重要性

尽管酱香型酒在生产过程中采用的原料和制酒、制曲工艺相同, 但不同生产车间、班组生产出的酒质量却各有不同, 即使是同一个窖, 各次蒸馏出的酒也有所不同, 为统一酒质、统一标准, 使每批出厂酒质量基本保持一致, 必须进行勾兑。即根据酱香型酒独特的酿造工艺, 将已经过一定时间贮存的各轮次的酱香、窖底香、醇甜等类型单体酒, 按其各轮次酒的特点、数量比例关系、成品酒的质量要求, 以适当比例掺合在一起, 使各微量成分相互补充、抵消、转换、平衡、协调, 最终形成酱香型酒“酱香突出, 优雅细腻, 酒体醇厚, 回味悠长”的特有风格^[1]。

酱香型酒勾兑调味是一个非常复杂的过程, 在勾兑过程中, 必须处理好酒体中的醇、酸、酯、醛、酮等微量成分之间的量比关系, 因为它们之间的量比关系将决定着产品的风格。

2 搞好酱香型酒勾兑的技术要点及注意事项

2.1 勾兑调味技术要点

2.1.1 了解、掌握各种单体酒的具体特征

酱香型酒勾兑以1~7轮次酒按中间多、两头少(即3、4、5轮次多, 1、2、6、7轮次少)进行勾兑, 由于不同生产车间、班组、窖号、窖龄生产出的酒质量、口味各有不同, 因此, 勾兑员在勾兑之前, 必须了解、掌握各轮次酒的特征、不同酒质的变化规律以及酒中微量成分的性质和作用, 勾兑时, 仔细品尝各基础酒的香味特点、香型, 认识所选酒的香和味。

2.1.2 对小样勾兑综合样进行仔细的品尝、分析

根据对酒库各种酒的全面了解, 结合车间生产情况, 取出一定数量的单体酒(以中间多、两头少为参考), 掺兑一个小样综合样, 用色谱测出其色谱骨架成分, 与标准图表作比较, 了解哪些微量成分含量偏高、哪些微量成分含量偏低。仔细品尝小样、综合样, 分析存在的缺点、不足。若酒中酸含量偏低, 则酒体寡淡、味短; 若酒中乳酸乙酯含量偏高, 则酒体涩味重; 酒体中高级醇含量过低, 则酒味淡泊、酒体不丰满; 过高, 则导致酒味过涩、苦、冲辣。利用色谱定量分析数据、计算机及相关软件系统, 结合感官品评, 找出问题所在, 明确主攻方向, 以便在勾兑时有的放矢, 对症下药。

2.1.3 选择好调味酒, 抽出所取酒样中异杂味较重的酒

根据小样勾兑综合样所提供的信息, 找出酱香味、厚味较好的酒及一些前轮次、后轮次酒, 作为调味酒在小样勾兑后期进行调香、调味。窖底香型酒一般不先加, 用以作调香、增香。在酱香型酒

收稿日期: 2003-11-10

作者简介: 王富花(1977-), 女, 苗族, 贵州麻江人, 在读研究生, 发表论文数篇。

勾兑中,调味酒的选择是一个技术难点。它不仅要求勾兑员有丰富的理论知识、过硬的评酒能力,还要求勾兑员全面了解各种调味酒的性质及在调味中所起的作用,并要准确了解基础酒的各种情况。这需要勾兑员在实践工作中,不断积累实践经验,并进一步进行分析、思考、总结。

白酒中有苦、麻、酸、涩等异杂味的酒并不一定是不好的酒,关键是在实践中总结经验,找出它们的特点,并具体问题具体分析。若使用得当,可作为调味酒。如后味带苦的酒,有时可增加勾兑酒的陈味;后味发涩的酒,可以增加勾兑酒的香味;同样,带麻的酒有时也可增加浓香,使酒体丰满。而带酒尾味、焦臭味、霉味等怪味的酒,一般都是坏酒。

2.1.4 组合基础酒,选择合适的比例勾兑小样

组合基础酒是勾调工作的一个重要环节,通过组合基础酒,可使产品酒成型,基本达到出厂酒要求,基础酒组合的好坏,直接影响后阶段的调味工作,若组合得不当,不仅给调味带来困难、增加调味酒的用量,甚至会因勾兑调味失败而返工^[2]。

在组合基础酒时,要选择、控制好各轮次、各香型酒的比例。虽然很多酱香型酒厂对其勾兑比例规定了一个大致的范围,而对具体的比例并没有非常严格的要求,这是由于不同生产车间、班组、窖号、窖龄生产出的酒质量、产量、香型每年各有不同,所以,勾兑员应对酒库的各种酒有全面的了解,如相同贮存期的各轮次酒总量有多少,同轮次的不同香型的酒各为多少,在此基础上,结合库存酒及车间生产情况适当调节勾兑比例,作好长计划、短安排,尤其要保留一定数量的调味酒,以保证产品质量的长期稳定。

2.1.5 有的放矢,选择恰当的调味酒进行调味

基础酒组合成功后,送交质检部进行色谱分析及对总酸、总酯、固形物的常规分析,若检测结果符合卫生指标,香味微量成分含量及主要酯类的量比关系在所规定范围之内,即可进行调味。调味的关键是认真反复品评,清楚分析出组合基础酒的质量状况,找出优点及存在的不足,然后恰当添加调味酒,扬长补短。一般先调其香和味,再逐步解决其陈味、酱香、曲香味等其他风格特征。实践证明,组合后味短或辛辣的基础酒,适当添加某些酸味较重的调味酒,可使酒体变得丰满、味长及压辛辣;适当添加某些一、二轮次的调味酒,也可起到保持酒体入口绵醇的作用。总之,调味酒的添加也是一个非常复杂的过程,它需要勾兑员在实践中不断、反复的摸索。

2.2 勾兑过程中应注意的问题

2.2.1 准确计量

勾兑是细致而又复杂的工作,极其微量的成分都可能引起酒

质的较大变化,因而勾兑过程中细小的计量差异将很有可能造成酒质的较大差异,所以要求小样勾兑必须计量准确。计量工具可根据小样勾兑具体要求选择移液管、刻度吸管或微量注射器等。

2.2.2 熟悉生产工艺,及时反馈信息,实现生产—勾兑—生产的良性循环

勾调人员熟悉生产工艺,了解原料和各工序与成品酒的关系,就可在品评、勾调过程中,找出成品酒质量优劣的原因,进而及时将信息反馈到生产中,生产车间可根据所出现的问题及时采取改进、优化措施,从而既保证了勾调工作的顺利进行,又确保了酒质的长期稳定。

2.2.3 作好原始记录

在小样勾兑和大型勾兑中,详细的原始记录不仅可以减少工作中的失误,提供研究分析数据,更重要的是大量的数据积累可使勾调人员分析总结勾兑经验、提高勾调技艺。

2.2.4 保持良好的身体状况

勾调人员应具有正常的视觉、嗅觉和味觉,掌握必要的评酒知识和技巧,有一定的实践经验,有较高的准确性和再现性。除此而外,勾调人员还应注意保养身体,为保持灵敏的嗅觉和味觉,日常饮食应尽量清淡,同时,心情平和舒畅、充足的睡眠对搞好勾调工作也是很有帮助的。

2.2.5 刻苦钻研,在实践中不断发展、创新

勾调本身是项技术性和艺术性较强的工作,勾调人员必须要在实践中坚持刻苦钻研,不断提高品酒功夫和勾兑技术,并在此基础上,以确保本厂产品质量、提高经济效益为目的,不断积累、分析、摸索、发展和创新。

3 小结

酱香型酒的勾兑调味是细致、复杂而又非常重要的工作,它是确保产品质量的重要环节,而了解、掌握勾兑调味技艺也不是件容易的事情,它需要长期的积累、分析和总结。在勾兑调味过程中,掌握酒中微量成分的性质和作用及酒中醇、酸、酯、醛、酮等微量成分之间的量比关系是勾调成功的关键,要搞好勾兑调味工作,勾调人员还需保持高度的责任心和责任感,实事求是、刻苦钻研勾兑技术,以保证本厂的产品质量长期保持稳定。

参考文献:

- [1] 李大和. 白酒勾兑技术问答[M]. 北京:中国轻工业出版社,2001.
- [2] 赖高淮. 新型白酒勾调技术与生产工艺[M]. 北京:中国轻工业出版社,2003.

湘酒鬼建成 8 万吨废糟处理生产线

本刊讯 2003 年 11 月,湘酒鬼年处理 8 万吨废酒糟高科技项目生产线正式建成。这是湘酒鬼公司立足行业技术前沿,发扬湘泉精神,勇于创新的又一新成果,是推行可持续发展战略的新结晶。

湘酒鬼把废酒糟的处理作为公司进入新世纪后建现代化工业园区,造绿色天然精品工程的重要内容之一,于 2000 年开始启动。

一是从技术上进行突破。在省科技厅立项了“利用废酒糟生产蛋白源饲料技术研究”攻关课题。利用废酒糟生产饲用蛋白源,是处理废酒糟变废为宝的重要途径。通过与湖南农业大学的合作与共同努力,2000 年底小试取得了初步成功并通过了专家组的鉴定,专家鉴定认为该项技术达到国内领先水平。2001 年该技术获得了国家的新产品技术奖。

二是海外融资购进先进设备。积极利用国家可以通过进口国外设备的融资政策,就引进丹麦政府设备贷款事项,积极与国际国内相关职能部门形成最后协定。通过初签协议,在获得丹麦政府的批文后,签订了商务相关合同,合同 2002 年 7 月份生效。2003 年 4 月国外进口设备到达现场。海外融资 247 万美元就此全部到位。

三是积极争取高新技术引导资金。湖南省从 1998 年开始发放低息有偿资金,引导扶持高新技术企业发展。在技术攻关申报立项的同时,比照省高新引导资金使用的条件,公司如实进行了申报,项目引出资金 1000 万元,于 2000 年 10 月到位。

在顺利解决技术、资金、设备的前提下,公司组织相关技术人员,经过为期 3 年的建设施工,一个技术领先、设备精良、可代表行业水准的现代化生产线屹立在了环境优美的湘泉工业园区。总投资 4800 万的废酒糟处理生产线的正式启动与投入使用,将与公司现有酿酒设备形成很好的配套,创造可观的经济和社会效益。(李湘洪)