

青稞酒内在质量的和谐美

赵生玉,曹红,赵生元

(青海互助青稞酒有限公司,青海 互助 810500)

摘要: 和谐是指人们对自然和人类社会变化、发展规律的认识,也是人们所追求的科学的价值观、方法论。白酒的和谐美来自于其内在品质的谐调,关键在色泽清亮透明、香味幽雅谐调、风格独特典型。

关键词: 青稞酒; 和谐美; 幽雅谐调; 风格典型

中图分类号:TS262.3;TS261.4

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2011)06-0131-02

The Harmony Beauty of the Intrinsic Quality of Highland Barley Liquor

ZHAO Shengyu, CAO Hong and ZHAO Shengyuan

(Huzhu Highland Barley Liquor Co.Ltd., Huzhu, Qinghai 810500, China)

Abstract: Harmony refers to people's understanding of the change and development rules of the nature and human society and it is also the scientific value system in peoples' pursuit. The harmony beauty of liquor comes from the harmony of its intrinsic quality. The keys to the harmony beauty of liquor depend on its clear and transparent color, elegant and harmonious aroma, and typical and unique liquor styles.

Key words: highland barley liquor; harmony beauty; elegant and harmonious; typical styles

和谐是指人们对自然和人类社会变化、发展规律的认识,也是人们所追求的科学的价值观、方法论。早在古希腊时期,著名的哲学家赫拉克利特就说过:“美在和谐”。当代社会提倡做事要遵循事物发展的客观规律,追求人与自然的和谐。当然,青稞酒事业的发展也要讲究“和谐”,产品质量更要求“和谐”,和谐才能产生美。保证质量才能使酒体美而和谐。产品给人以人们的首先是外在之美,经过细细品味才能体会和把握内在品质之谐调。正如哲学家赫拉克利特说的那样:“看不见的和谐比看得见的和谐更美”。

青稞酒和其他白酒一样,也是由乙醇、水和微量成分3部分组成。微量成分虽然极微,但它却决定着白酒的香气和口味。由于酿造青稞酒的原料独特、地理环境独特、生产工艺独特、制曲配料独特、酿造窖池独特而酿造出的青稞酒的风格独特,使其青稞酒的内部骨架成分较为复杂。那么,如此复杂的青稞酒体系,如何造就内在质量的“和谐”美?在公司领导的正确领导下,研发部决定必须解决以下几个方面的问题:色的谐调,香的谐调,味的谐调,香和味的谐调,风格的典型性及外包装的谐调。其中,最为关键的还是香味要幽雅谐调,风格应独特典型。

1 青稞酒的外在“和谐”美

酒箱、酒盒、酒瓶等都是给消费者的第一印象。在琳琅满目的商品中如何让本公司产品进入顾客的眼中,成为首选。包装的设计应该别致、优美,具有吸引力。当然,外包装必须要与酒质相对应,名副其实,也不可过度包

装。单纯追求华丽的外表,最多让消费者有一次购买的欲望,绝不会有第二次的可能。而公司领导及广大的消费者注重的是青稞酒的内在质量与外包装的和谐美。其次,青稞酒内在品质之谐调。青稞酒的内在质量是企业发展的核心部分,一个包装再精美的产品,如果没有牢固的内在质量做保证,结果只能是徒有其表,昙花一现,而不是企业发展的长久之计。

2 产品“和谐”的色泽

成品白酒无色、微黄均符合国家标准,关键是一定要清澈透亮,酒瓶内不得有任何悬浮物、絮状物或沉淀物。一般饮用水由于钙盐、镁盐等含量较高,如果直接用于勾兑,可能会影响酒的品质,甚至会出现絮状物或沉淀,那么就要用纯净水进行勾调,保证酒质清澈透亮,再者可避免低度酒的失光现象。在成品酒的灌装工序中,不但要保证酒瓶及瓶盖的洁净安全,而且还要对酒液进行最后一道过滤,以保证成品酒的色泽清亮透明。

3 “和谐”的生产工艺

酒香要清雅纯正,具有本品的独特典型,不得带有异香或其他邪杂味。青稞酒系青稞清香型白酒,为使其突出青稞的清香,首先从制大曲抓起,生产中高温大曲。针对产品设计要求,吸取酱香型白酒的生产工艺之精华,并结合本公司的实际情况,制定科学的先进生产工艺,车间班组严格工艺操作,进行高温堆积实验,生产各具风格的特

收稿日期:2011-02-28

作者简介:赵生玉(1975-),助理工程师,研究员。

殊调香调味酒,用以研制幽雅细腻的青稞清香型白酒。

不同的酿酒粮食在蒸煮糊化后,由于不同的化学成分,相应产生不同的香气,这些香味物质种类繁多,成分也极为复杂。本公司在严格遵循清蒸清烧的生产工艺,以青稞为主要原料,适当选用高粱、大米、豌豆等原料进行多粮酿造实验,借鉴不同的粮香成分通过蒸馏而带入酒中。粮香对青稞酒香气的贡献主要呈现一定的香韵,对香气的细腻丰满起着一定的衬托作用。生产的多粮酒作为调味酒,以增加酒体的复合香及丰满度。

酒是陈的香。近年来,年份酒如雨后春笋,深受广大消费者的喜爱。陈香的优劣与高雅程度是人们判断酒品质的一个很重要的标尺。不同的原料,不同的大曲,不同的发酵窖池,不同的生产工艺,不同的生态环境所产生的香气在感官上会有很大的差异。根据青稞酒的实际情况,采用花岗岩条石窖进行发酵生产。

贮酒容器选用陶坛、条笼、不锈钢等大小不同的酒海,对原酒进行分级、分粮次、分库贮存。在贮存过程中,青稞酒的独特微量成分就会发生不同的物理、化学变化,产生不同的陈香,给勾调师带来极大的选择余地。

酒的香气是“暴露”型的,香气“好不好闻”给喝酒人的是第一印象,而酒的味则是“内向”型的,味道“好不好喝”给饮酒者是实实在在的感受。内在质量“和谐”的青稞酒要求做到:小口尝品,酸、甜、苦、咸、鲜五味俱全,各味恰到好处,增之过浓,减之过淡,给饮酒者以享受之感。青稞香幽雅突出,入口绵甜爽净,诸味自然谐调,余味清雅爽净,是青稞酒中的极品。

本公司采用先进的生产工艺,科学的酿造技术,打破传统束缚,博采众长,相互借鉴,去粗取精,汲取其他香型白酒工艺之精华,生产多种复合香型特色的调味酒,以完善青稞酒的酒体,增进酒质醇厚丰满。在生产中加强“分粮蒸馏”、“量质摘酒”、“按质并坛”的工艺操作,加强基酒的贮存、不同调味酒的贮存。新酒经过一定时期的贮存,在一定程度上会消除低沸点的醛类、硫化氢、硫醇等挥发性物质带来的酒味暴杂等不愉快气味。同时经过分子间的缔合和重组,酒体会逐步变得幽雅绵甜。

酒的风格是色、香、味统一的综合评价,是构成白酒质量的重要组成部分,风格典型突出,与外在相互辉映,相得益彰。而青稞酒与其他香型的酒相比,还具有本品固有典型的独特风格。

4 “和谐”的调味勾兑工艺

遵循白酒风味科学原理,研究酒体风味特征形成规律,进行青稞酒固有特色的酒体设计。车间生产出的原酒各具特点,不可能达到固有风格的全面要求,因此,要实现各味谐调要在勾兑上下功夫。在勾兑和调味过程中,首先选好基础酒和调味酒,基础酒质量的好坏直接影响到产品质量的优劣和后续调味工作的难易程度。调味是形

成成品酒风格的最后一步,使酒质稳定和提高,符合产品的质量标准。新产品开发时要熟悉和掌握不同酒质量的变化规律,巧妙运用味的对比作用、变调作用、相乘作用及相抵作用,设计出风格典型的青稞系列酒。

作为青稞酒的研发工作者,必须正确掌握各种酒的动态变化规律,色、香、味、格的谐调关系,在设计和勾调工作中巧妙运用不同种类酒的优缺点,才能勾调出各有特点,固有典型风格的品种酒系列。正如互助牌青稞酒分四大系列,170多个产品。天佑德系列、八大作坊系列、永庆和系列、互助青稞酒系列等分别有各自固有的典型风格,香气和口味也有各自的特点。香气和口味是相辅相成的,不可分割的紧密和谐关系;香气和口味要谐调一致,配合融洽,不可香大于味,也不可味大于香。研发员通过勾调和品评来调整它们之间的比例关系,找出从量变到质变的“转折”点,以达到香味谐调的境界,勾调出不同品种的样品酒以作酒海勾调之用。调香调味是一项非常精细而又微妙的工作,是针对复杂酒体系而展开的既精细,又模糊;既有科学技术,又有艺术创作的工作。

勾兑和调味是白酒生产的重要环节,是一门技术,也是一门艺术,是平衡酒体,形成白酒一定风格的专业性技术。巧妙地把基础酒和调味酒进行合理搭配,使酒的香味达到平衡、谐调和稳定,从而提高产品质量,突出产品的典型风格。只有加强勾兑和调味技术的研究,才能使酒体完美,风格突出,保证出厂产品质量的平衡、稳定和谐。

5 讨论

5.1 先进科学的调味酒生产工艺是形成和谐的幽雅型和保证白酒质量的基础。如果没有生产出调味酒或原酒缺少特点,将会造成成品酒的雷同现象。别具风格的特殊调味酒,娴熟的勾兑调味技术,再有灵敏的品鉴鉴赏能力,是为勾兑调味工作提供艺术创造的源泉和动力。

5.2 酒的酸酯平衡是酒体稳定和协调的基本因素。

5.3 控制色谱骨架成分含量,稳定产品质量,在正常的色谱骨架成分下,白酒质量档次的高低取决于微量的复杂成分的含量。对白酒的色谱骨架成分含量规律进行统计分析应用,才能形成自己的产品特色。一个优质色谱骨架成分含量,应表现在骨架成分间协调性好,与微量的复杂成分协调性好,酒体的可调范围大,香味的一致性好,风格稳定。然而,本公司有待于研究和定位天佑德、八大作坊、永庆和系列酒的骨架成分。

5.4 从本质上讲,勾兑技术就是对酒中微量成分的掌握和应用。

参考文献:

- [1] 沈怡方.白酒生产技术全书[M].北京:中国轻工业出版社,1998.
- [2] 黄芳.论白酒的“和谐”美[J].酿酒科技,2010(4):105-107.