

黄酒勾兑(二)

陈靖显

(杭州市文二路花园北村1212宿舍3-402室,浙江 杭州 310012)

摘要: 做好勾兑的基础工作,建立库存酒的质量档案,根据库存酒质量将其分为带酒、大宗酒、搭酒3大类。根据质量要求和库存情况,合理安排好陈酒与新酒、优质酒与大宗酒、机械化工工艺酒与传统工艺酒的比例,制订出合理的勾兑方案。经小型勾兑试验、中型试验,然后进行正式生产勾兑。(丹妮)

关键词: 讲座; 黄酒; 勾兑; 基本工作; 勾兑方法

中图分类号: TS262.4; TS261.4

文献标识码: A

文章编号: 1001-9286(2004)02-0123-02

Blending of Yellow Rice Wine (II)

CHEN Jing-xian

(Room 3-402, Unit 1212, Huayuan Beichun, Wen'er Road, Hangzhou, Zhejiang 310012, China)

Abstract: The basic work for blending should be well prepared by establishing quality archives of stored wine and classifying the wine into three groups according to its quality as quality wine, base wine and common wine. Then in view of relative quality requirements and the storage conditions, the optimal proportion for aged wine and newly-produced wine, quality wine and base wine, mechanized craft wine and traditional craft wine is well arranged to work out reasonable blending scheme. And the blending scheme, through small-sized experiments and medium-sized experiments, if feasible, is finally practiced in the production. (Tran. by YUE Yang)

Key words: symposium; yellow rice wine; blending; basic work; blending method

第四讲 勾兑的基础工作

1 建立库存酒的质量档案

每批黄酒,在入库的同时,要建立质量卡片,一份挂在仓库里,另一份保存在勾兑部门,又叫质量档案。入库时应进行理化指标测定和感官品尝,把相应的内容填入质量档案。设计了一张“库存酒质量档案”见表1。

填卡说明:

(1)产品类型:按GB/T13662-2000《黄酒》划分:干酒、半干酒、半甜酒、甜酒。

(2)品种名称:应把采用的原料写在一起,如糯米元红、粳米元红。

(3)生产工艺:指摊饭、淋饭、喂饭、煮糜、大罐发酵等。

(4)感官品尝的各栏内容,为简便起见,可采用符号记载:

“8”表示特别优秀和圆满;

“0”表示优秀;

“√”表示正常、良好;

“√”表示基本正常,但有小缺点;

“×”表示异常、差劣;

“-”表示没有某种香或味的感觉反应(即呈阴性反应);

“+”表示能轻度感到某种香和味(即呈阳性反应);

“++”表示某种香和味较重;

“+++”表示某种香和味很重;

上述表式和符号仅供参考,各企业可根据自身的特点设计表式和符号。也可以用英文字母设计代号,为计算机勾兑创造条件。

2 测定理化指标和统计存酒数量

理化指标测定在入库时测定一次,同时进行品尝,以后每年测定一次(坛装酒可在翻仓时),将数据和品尝结果记入质量档案。

测定取样时,应注意代表性,如上、中、下、前、后、通风处等都应抽样,取得相应的数据。

在进行测定的同时,实地盘点库存的各档酒的数量,并记入档案,以备制订勾兑方案。

3 勾兑工具

3.1 小型勾兑工具

取样工具:400 ml直口烧杯(有刻度)若干只;10 ml,100 ml,500 ml和1000 ml量筒若干只;250 ml,1000 ml三角烧瓶若干只;称量为1000 g的普通天平一架;移液管若干支;玻璃漏斗(直径10~12 cm)若干只;中速滤纸;容量为50~60 ml卵形无色评酒杯;水浴器(样酒灭菌用)一台;具塞玻璃容器。

3.2 大型勾兑主要设备

不锈钢饮料泵2台;有搅拌器的不锈钢罐2个,每个容量为一个生产班的产量;磅秤;不锈钢贮罐,数量和容量根据各企业的生产情况而定;过滤设备(如棉饼过滤机、硅藻土过滤机、纸板过滤机、膜过滤机,可酌情选用);其他必需的小型容器。

4 制备标准酒

前面讲到勾兑工作是为了维护产品品牌,使每批出厂的酒都能保持该品牌的特色和风格,勾兑工作达到了该品牌的要求,才算完成任务。这时需要有标准样品作为勾兑时的对照酒。制备标准酒样应听取有关部门的意见,经领导批准,标准酒样应对该品牌质量(包括市场形象)负责。制订以后作为勾兑和质量监督的依据。

标准酒样是有限性的,要定期更换。

收稿日期:2003-09-01

作者简介:陈靖显(1937-),男,浙江绍兴人,大专,高级工程师,中国酿酒工业协会黄酒分会秘书长,发表论文30余篇。

表1 库存黄酒质量档案

产品类型		品种名称		生产工艺		编号		
生产年月		生产小组		存放地点				
包装规格及数量								
入库时理化指标测定	酒精度		总酸		糖分		测定日期	
	固形物		氧化钙		氨基酸态氮			
感官品尝	色泽	颜色	浓淡		清油		光泽	
	香气	纯正	陈香		异气			
	口味	鲜美	醇厚		柔和		爽口	
		缺陷						
	诸味	甜 酸 苦 涩 辣 咸						
	酒体	骨子	厚薄	丰满	协调	完整		
	风格							
感官总评	品 尝 者 年 月 日							
用途设计								
记事								

制卡:

第五讲 勾兑

1 掌握库存情况,按质选酒

勾兑工作的第一步是充分了解库存黄酒的质量和数量情况。首先,根据库存黄酒的质量档案,把库存酒进行质量分类。

1.1 带酒:带酒是库存合格酒中具有独特香和味的好酒,带酒又可分为:

1.1.1 陈香带酒:具有4年以上的酒龄,陈香纯正、浓郁、酒味甘顺、酒体协调,典型性明确、完整,用作增香酒。

1.1.2 骨子带酒:具有2年以上的酒龄,酒体结实、刚劲,色、香、味正常、良好。用作调整酒体骨子的酒。

1.1.3 鲜长带酒:具有2年以上的酒龄,酒味柔和、鲜长、清爽,用作调味酒。

1.2 大宗酒:大宗酒是库存合格黄酒,它的感官评尝总分是合格的,但各批酒有不同的优点和缺陷。大宗酒可以是同一批次,也可以是几个批次。为了保持品牌质量的长期稳定,尽可能以多批次、按比例混合为好。

1.3 搭酒:搭酒可按其特征进行细分。如:总酸超标的,氧化钙超标的,酒精度不合格的,固形物不合格的,氨基酸态氮不合格的,有异气的,有邪杂味的。搭酒也往往是一分为二,有缺陷,也有作用。如总酸超标的搭酒,当用在勾兑甜酒时,可以稀释甜酒的甜腻感,变得鲜灵爽口了;氧化钙超标的搭酒,用于调整氧化钙低的酒体,对克服散口感、改善澄清状况有作用。

2. 处理好比例关系

2.1 陈酒与新酒比例。要根据质量要求和库存情况来决定,使用陈酒要有分寸,不能在短时间内把陈酒用完。在使用陈酒的同时,

应有一个贮存陈酒的计划,逐年增加陈酒存量,这是维护品牌的关键。

2.2 优质酒与大宗酒的比例。优质酒一般都能担当带酒角色。显然其比例是小于大宗酒的。大宗酒按不同品牌的要求,一般都占50%以上。

2.3 机械化工艺酒与传统工艺酒的比例。在同时存在两种工艺的企业,这两种可以互相勾兑,其比例可按实际情况而定。

2.4 大宗酒内部的比例。由于每个小组、每个生产批次的酒,质量是有差别的。为了取长补短、稳定出厂成品酒的质量,以由几批酒组成为好。因此要求勾兑人员熟悉本厂生产动态,如每个生产小组的特点,每年的曲麦、酒药、原料有什么情况,做到勾兑前心中有数,这样就能制订出恰到好处的勾兑方案来。

3 方法

3.1 小型勾兑

小型勾兑是以从酒库中抽来的样酒进行勾兑的,样酒是否具有代表性关系重大,应多抽几个样,按适当比例混合成为勾兑样酒。搞小型勾兑应多搞几个方案,从中优选。勾兑的全过程都要有文字记录,便于检查,防止差错,也便于总结经验。

3.1.1 进行大宗酒组合

因大宗酒占成品酒的50%以上,而且装在不同的容器内,生产小组、生产时间又各不相同,为此大宗酒先要进行组合,如有1,2,3,4,5,6,7,8共8批大宗酒,不妨以1,2,3,4为第一组;

5,6,7,8为第二组;1,3,5,7为第三组;2,4,6,8为第四组,进行品尝选择,选择的标准是:(1)能达到合格酒要求;(2)质量水平力求平稳,避免下批勾兑质量大起大落。根据这一标准,选择两个组合方案,一个是本次勾兑用,另一个是下次勾兑用。大宗酒组合在批与批之间可以采用等量的,如遇其中有的酒质特殊,应该采用非等量的比例。

3.1.2 试加搭酒

大宗酒组合好以后,放在带塞玻璃容器内备用。然后进行试加搭酒,先用4只250 ml的三角烧瓶,在1000 g天平上各称取大宗酒100 g,分别加搭酒0.5 g,1 g,2 g,4 g。进行品尝,选择标准是以搭酒的缺陷不露头为准,如果加2 g搭酒不露头,加4 g搭酒已露头了,那末知道大宗酒可以承受搭酒的极限值在2~4 g之间。还要进行一次试验,即加2 g,2.5 g,3 g,3.5 g。如果品尝结果是3 g不露头,为可靠起见取2.5 g为宜。

前面已讲到,搭酒可能有好几种,如酸度高的搭酒,氧化钙超标、口味涩的搭酒等。那么应在第一种搭酒已经得出结论的基础上,再试加第二种搭酒。以此类推,直至得出全部添加值为止。

3.1.3 添加带酒

以大宗酒加搭酒为基础酒样,装入带塞玻璃瓶内,备用。如果系第一次勾兑,对带酒与大宗酒比例茫然无知的情况下,可以采用以下4种比例进行试验(见表2)。

这里带酒a,指陈香带酒。经品尝:"A"样已和标准样接近,陈香味已达到要求,而酒的骨子弱一点。那么接着以"A"样为基础,再作添加骨子带酒b的试验,酒样号为E,F,G,H,品尝结果以"F"样为好。但需要使口味鲜嫩一些,则以"F"样为基础,再作添加带酒C的试验,酒样号为I,J,K,L,结果以"K"样能全面符合标准样

(下转第122页)

量降低出酒温度,减少酒精挥发,冬天可适当少使用冷却用水。

3.3.3 做到进仓酒度准确,酸度不超标,酒尾在5%(v/v)以下才排糟。

3.3.4 密切注意蒸汽压力控制在允许的安全压力下,注意控制好汽阀、水阀。

3.3.5 搞好环境卫生,定期清理冷凝器、冷却器表面积垢,提高冷却效果,防止成品酒污染。

4 醱浸与勾兑

4.1 肥肉的处理

市场购回肥猪肉要求膘厚新鲜,首先要去除瘦肉与猪皮,用刀切成约500g的长方形块状,中间用刀开几条浅沟。用蒸汽煮至刚熟,摊凉后放入40%(v/v)米酒中去腥陈化一个月,然后取出放入斋酒池。在肥肉醱浸过程中,应设法防止肥肉与空气接触,以免产生油臭或油哈味。

4.2 白酒醱浸陈化工艺

4.2.1 斋酒醱浸期 刚蒸馏出来的米酒混浊而且辛辣味重、刺喉,所以应保持一定时间的静置,斋酒池中一般放入新猪肉比酒是1:4(即100kg肥猪肉:400kg斋酒),静置10~20d,这样可以分离表面油质及酒脚,使酒基本澄清和初步醇化,从而为下一阶段醱浸打好基础。

4.2.2 陈肉醱浸期 这是醱浸工艺中的重要一环,它有3方面作用:一方面是肥肉中微量的可溶性蛋白质能凝聚酒中微粒,使酒迅速达到清亮透明;二方面是少量脂肪酸溶解于酒中,加速醇化,使酒入口柔绵;三方面是肉脂肪缓慢降解,生成脂肪酸与米酒中的各种醇类化合物生成芳香酯(如二元酸二乙酯等),这种酯类与米酒本身香气成分互相衬托,形成突出的鼓香,使酒的风味别具一格。醱浸陈化约一个月,肉与酒的比例大约是1:4。

4.2.3 澄清 经过醱浸工艺之后,利用自然沉降的重力作用,把酒中微粒静置沉淀,另外有继续陈化醇和酒基的作用,为下一步压滤包装打下良好基础,此段时间7~10d。

4.2.4 勾兑与调味 勾兑手段是保证白酒质量稳定的一项有效可行措施,它可以对不同时期的新旧酒和风味有别的白酒按一定比例进行勾兑与调味,这样保证质量始终如一,风格统一,滋味调和,鼓香突出,醇厚甘爽的独特风格,勾兑旧酒比例一般在1%~2%。

4.2.5 陈年肉缸与陈肉 肥猪肉经1~2年浸酒后色泽变黄,质地松软,鼓味浓郁,对陈化白酒有重要作用。陈年肉缸(埕)或酒池,因旧肉形成的香味物质多,同时陶质的酒缸与酒表面有吸附能力,使用时间长了可吸附较多的香味成分,因此用陈年肉缸(肉埕)或酒池醱浸出的酒鼓香味特别好。

4.2.6 南海某酒厂老陈肥肉的制作法

将50%(v/v)纯米酒置于缸中,肥肉经处理后放入第一缸中醱浸2个月,去除腥味杂质,将肥肉捞出立即移入第二缸酒中醱浸2个月;又再捞出转到第三缸酒中醱浸2个月,经醱浸6个月后的肥肉即成为陈肉,可供生产玉冰烧酒之用。肥肉捞出后剩下的这3缸酒可连续进行新肥肉的浸泡,第一缸酒如腥味杂质过重可重新蒸熬。

南海某酒厂有30年的老陈肉缸,经过老陈肉缸的酒不用醱浸太多时间,即鼓味浓郁,斋酒在不锈钢大罐中贮存3个月左右,勾兑部分陈肉酒即可成为成品酒,包装前的压滤采用硅藻土过滤机。

另外,为了提高产品质量,发酵期延长至20多天。发酵过程如加入糖化酶、活性干酵母和青霉素,原料出酒率超过150%,但斋酒中总酯的含量不够高。

参考文献:

[1] 江坤文.广东小曲酒生产技术(内部资料)[C],1986.

(上接第124页)

样别	带酒 _a 数量	含搭酒的大宗酒数量
A	10	90
B	20	80
C	30	70
D	40	60

品。

最后根据每次配比的记录,计算出各种酒所含的百分比,这就是勾兑配方了(见表3)。

再以此配方,直接配1000g,经品尝与K样相符,也全面符合标准酒样的要求。则进行过滤,作理化指标测定,如理化指标全面合格,该配方即可定案。

3.4 正式勾兑

在正式勾兑前,需进行中型试验,如勾兑量是4t,先取1/10的量,即400kg,在陶缸中进行勾兑,先加入大宗酒,再加搭酒,再加带酒,加一种酒,搅拌均匀,品尝一下,发现与小样勾兑出入很大

表3 添加带酒的配方

类别	百分比 (%)	类别	百分比 (%)	类别	百分比 (%)
大宗酒 1 批	18	搭酒 a	2.1	带酒 a	8.4
大宗酒 3 批	18	搭酒 b	1.2	带酒 b	10.6
大宗酒 5 批	18	搭酒 c	0.3	带酒 c	5.4
大宗酒 7 批	18			合计	100

时,则要停下来,检查有否差错,如有差距,应校正,才可加入后一道原酒。中型试验与小型试验相符后,才可进行正式生产勾兑。

正式勾兑最好在装有搅拌螺旋浆的不锈钢罐中进行。根据勾兑配方逐一加入原酒,大宗酒用不锈钢泵泵入,计量以罐中的刻度为准。搭酒和带酒,应逐一过磅加入,务求准确。全部酒混合后,开动搅拌机搅拌5~10min,静止后取样品尝,如与标准尚有一些距离,可进行必要的调整。但新添加进去的原酒数量宜从少到多,防止添加过头,不易纠正。当大罐中酒样与标准酒样全面符合,便可进行过滤、装瓶。(未完,待续)

澳葡萄酒产量将超过 70 万吨

本刊讯:澳大利亚农业和资源经济局(ABARE)称,澳葡萄酒专用葡萄产量在2003~2004年将达181万吨。该局总裁 Brian Fisher 说,到2005~2006年,澳葡萄酒产量将超过703000吨。南澳是澳葡萄酒最大产区,其次是新州和维州。2002~2003年,澳葡萄酒出口价值达23亿澳元,比上年度增长20%。(江砂)