

淡雅浓香型白酒转排前后工艺控制

李玉彤,崔德宝

(山东景芝酒业股份有限公司,山东 安丘 262119)

摘要: 介绍了淡雅浓香型白酒生产中 转排前后所采取的工艺调整和必要的工艺措施。对夏季压排工艺和起排工艺的工艺参数进行合理控制,可实现夏季白酒生产粮醅的正常发酵,稳定夏季生产和提高产品质量。

关键词: 淡雅浓香型白酒; 转排工艺; 工艺控制

中图分类号: TS262.31; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2010)10-0048-02

Technical Control of Elegant-type Luzhou-flavour Liquor Before and After Trans-production Stage

LI Yu-tong and CUI De-bao

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

Abstract: In this paper, the necessary technical adjustment and the indispensable technical measures before and after trans-production stage of elegant-type Luzhou-flavor liquor were introduced. The proper control of technical parameters for longing fermentation and upping fermented grains in Summer could realize normal fermentation of fermented grains, which would further achieve stable liquor production and improve liquor quality in Summer.

Key words: elegant-type Luzhou-flavour liquor; trans-production techniques; technical control

由于浓香型白酒采取开放式操作,受自然条件的影响很大,特别是在夏季,随着环境温度的不断升高,使入窖粮醅很难降到工艺要求的入池温度,再加上夏季其他杂菌微生物也处在活跃的时期。如果操作不慎,就会给以后的生产带来不利的影响,严重的甚至会导致窖池掉排,极大地影响酒厂的生产效益。所以很多酒厂都在夏季时停产压排,笔者认为,浓香型酒一年中的生产关键就在于夏季压排和秋季起排时采取的一系列工艺措施,如果压排和起排工作做好了,那一年的生产就不会出现大的波动。本公司经过多年的不断探索,总结出了一套淡雅浓香型白酒压排和起排的工艺措施,实践证明是行之有效的。

1 淡雅浓香型白酒夏季压排工艺措施

淡雅浓香型白酒夏季压排所采取的工艺措施的目的是控酸,就是尽量减少酸的生成量,这也是为秋季起排做基础工作。由于夏季压排时间在2个月左右,发酵周期延长,再加上入池粮醅降温困难,窖池发酵升温猛,酵母菌等有益菌种衰老快,杂菌容易繁殖,糟醅升酸幅度大,不但造成淀粉转化率低,产酒少,而且会造成酒体质量下

降,也会为秋季起排带来困难。所以本课题组采取了必要的工艺措施确保窖池的缓慢发酵,为秋季起排打下良好的基础。

1.1 调整工艺

主要采取调整配比,在压排时进行减粮、减曲、减糠。适当增加用醅量,降低入池淀粉的浓度,增加入池酸度,以此来确保窖池的缓慢发酵。减粮从原来的1100 kg减少到1000 kg,用糠量从原来的16%~18%减少到13%~15%,用曲量从原来的25%减少到23%,不留双轮底糟的同时增加糟醅的使用量,使粮糟比从1:4.0~5.0增加到1:4.5~5.5。

1.2 尽量降低粮醅入池温度

由于夏季自然温度已经升高,很难把入池糟醅的温度控制在工艺要求的范围内,所以要避开一天中的高温时间,选择一天中的阴凉时间进行生产。在工艺操作上合理延长晾糟、鼓风时间并采取快速入池的方法,保证粮醅以较低的温度入池发酵。

1.3 适当加大粮醅入池水分

按入池顺序把3甑大糟的入池水分按梯度差入池,

收稿日期:2010-06-13

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管理工作。

通讯作者:崔德宝(1982-),硕士, cdb666666@126.com。

使窖池入池水分由上到下形成由高到低的梯度水。由于气温高,窖池压排时间较长,适当提高入池水分,可以保证粮醅的正常发酵,有利于窖池缓慢升温,提供酵母生长等所必需的水分,防止酵母过早的衰亡,同时抑制其他杂菌的生长,减少不必要的酸的生成量和酒的损失。

1.4 合理踩窖

根据前一排池子发酵的具体情况合理踩窖,降低粮醅内的空气含量,防止发酵前期升温过猛。具体方法是:每入一甑料,立即摊平踩紧,要求四周踩得稍紧,中间踩得稍松,踩完后马上用塑料布将窖池盖好。

1.5 加强窖皮泥的管理

将窖皮泥加厚至 15~20 cm,抹光、抹平,上面用塑料布封严,周边压紧,这样可起到良好的密封和隔热作用。

1.6 加强工艺卫生管理

在大修压排期间,要加强操作现场卫生的管理,减少杂菌的污染。具体要求是班后对晾糟地、设备工具卫生清理一遍,同时搞好窖池周围及生产车间的现场卫生。

1.7 压排期间的窖池管理工作

压排期间将窖池的四周压好,防止窖池透气烂糟,同时避免酒气挥发损失;窖池四周池缝再用沙土填平,并经常淋水保湿。

2 淡雅浓香型白酒秋季起排工艺措施

经过 2 个月的压排,出池糟醅较干,酸度较高,如果工艺措施不当,将会出现发酵不良,升温偏低,出酒率降低的现象,严重者甚至会发生“掉排”现象,起排操作,关键是降酸,就是降低糟醅的入池酸度,使发酵过程正常进行,因此在工艺操作上主要采取以下措施。

2.1 调整工艺

适当增加原辅料,提高入窖淀粉,降低酸度。长期压排的糟醅,酯高酸高,香味物质含量丰富,抑制发酵物质太多,适当加料、减醅、加糠,有利于降低粮醅入池酸度和抑制发酵物质的浓度,使粮醅趋向良好发酵。调整粮醅比在正常范围内,用糠量视出池酸度高低,可较正常生产时持平或稍微增加。再由于转排时出窖母糟的质量比较差,通过适当增加投入原、辅料,尽可能多地减少用质量较差的母醅,有利于实现顺利转排。

2.2 加强舀黄水工作

对生产前 5~6 d 的窖池,每天用小井抽尽池底黄水缸内的黄水,必要时可挖一个小坑来加强窖池黄水的排出,以此来降低糟醅的出池酸度,同时有利于粮醅降酸。

2.3 大汽冲酸

由于压排发酵周期的延长,出池糟醅的酸度很高,在起排生产的时候,要适当延长蒸煮的时间,在蒸酒的过程中大部分挥发酸已带入酒中,但仍有部分挥发酸没有带出,待酒尾接尽后,把甑盘拉开,在保证粮食“熟而不粘、内无生心”的前提下,开大汽门,大汽冲酸 5~15 min,以便减少入池糟醅酸度。

2.4 低温入池,低温缓慢发酵

设法调整工作时间,尽量避开每天的高温期,利用每天的低温时间组织生产,降低入池温度,从而做到低温入池,为酵母的酒精发酵创造适宜的温度条件。还要注意适当踩窖,不能过松,也不能过紧,松了氧气多,影响后期的无氧环境;紧了前期酵母无法繁殖生长,影响窖池的正常发酵。

2.5 搞好生产现场卫生,减少杂菌污染

秋季转排时气温较高,杂菌也较多,酿酒车间的每个生产班组必须认真清扫场地,包括生产用具和打糟机,每次使用后都要清理干净残糟,防止杂菌的繁殖和生长,并用 100 °C 开水打在晾糟篦子上,从而消灭部分杂菌,不给杂菌任何生长的空间。

2.6 加强窖池管理

窖池泥因封池泥的质量和后期管理不严而裂口,杂菌易大量侵入。因此,生产中要抓好封泥池的和制工作,不要过干,同时封窖泥厚要达到 15 cm 以上,在窖池泥上盖上一层塑料薄膜,减少水分损失,保持窖池四周及表面干净无裂口现象,有裂口及时补好,从而杜绝杂菌侵入,保证窖内糟醅的正常发酵。

3 结束语

压排和起排是白酒生产中的重要环节,围绕降酸酯、排除发酵阻碍物,创造适宜的入池环境,把酒醅尽快调整到适宜的状态,本厂通过在压排前后采取适当的工艺措施来保证淡雅浓香型白酒的正常生产,同时不断加强管理,总结经验,从而确保白酒生产的稳定性,为企业创造更大的经济效益。

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.白酒技术生产全书[M].北京:中国轻工出版社,1998.
- [3] 李强.浅析北方浓香型白酒生产管理[J].酿酒科技,2005,(3): 32-34.
- [4] 周恒刚,徐占成.白酒生产指南[M].北京:中国轻工出版社,2000.

欢迎订阅《酿酒科技》