

# 白酒微黄浅析

李维青

(甘肃武威市北关东路1号,甘肃 武威 733000)

**摘要:** 对白酒所呈现的微黄色进行了分析和研究。白酒微黄色主要来源于酿酒原料、贮酒容器和长时间的贮存等,其中,贮酒的时间较长是一个重要因素。但是,白酒微黄色与其质量水平、陈年老酒的属性、或长时间贮存不存在正比关系,而是受多种不确定因素所支配。白酒微黄色与品评得分,品质属上乘,没有直接的联系。所以,不应过分强调白酒的微黄色。(陶然)

**关键词:** 白酒色泽; 检测方法; 微黄色来源; 要求

**中图分类号:** TS262.3; TS261.4; TS261.7

**文献标识码:** B

**文章编号:** 1001-9286(2011)03-0117-03

## Investigation on Tiny Yellow of Liquor in Color

LI Wei-qing

(No.1 Beiguan East Rd., Wuwei, Gansu 733000, China)

**Abstract:** The author put his points on liquor color and analyzed tiny yellow of liquor in color in this paper. Tiny yellow of liquor was mainly induced by liquor-making materials, liquor-storing containers, and long-term liquor storage. Among them, long-term liquor storage was a very important factor. However, there was no direct relationships between tiny yellow of liquor and liquor quality, liquor aging, and liquor storage time. Tiny yellow of liquor was dominated by multiple uncertain factors. In liquor tasting evaluation, tiny yellow of liquor in color was unconcerned. Accordingly, we should not overemphasize tiny yellow of liquor in practice. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** liquor color; measurement methods; tiny yellow source; requirements

白酒是一种食品,就应当是无毒无害,符合应有的营养要求,并具有相应的色、香、味等感官性状。感官性状在白酒的有关标准中,一般用“感官指标或感官要求”列出,作为“要求”中的第一项内容,其中白酒的“色泽”又是“感官要求”的首项要求。

白酒的色泽不仅包含其颜色,还含其透明度、有无悬浮物及沉淀物等外观情况,所以,标准中“感官要求”的首项标示为“色泽和外观”。本文仅就白酒的色泽,对呈现的微黄色作一些分析和探讨。

### 1 白酒的色泽

白酒的色泽是通过人们的视觉观察后获得的直接反映,它给人们的是第一感觉,而色泽往往又能表达感情,传递信息,使消费者提高购买欲,并在饮酒时得到一种享受。那么,白酒应该呈现什么色泽呢?在《饮料酒分类》(GB/T17204)和《白酒工业术语》(GB/T 15109)中并未阐述。但从白酒的定义,是“以粮谷为主要原料,用大曲,小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而制成的蒸馏酒”。对照《蒸馏酒及配制酒

的卫生标准》(GB2757)可以看出,白酒应为透明无色,无沉淀杂质,无异臭、异味的液体。但国外的蒸馏酒,除金酒和俄得克酒外,往往呈现一定的颜色,如白兰地为金黄色,兰姆酒为淡黄色,威士忌为琥珀色。

### 2 白酒色泽的要求<sup>[1]</sup>

目前,我国发布并实施的若干种(或类型)白酒的国家标准或行业标准中,对白酒色泽的要求一般有3类。

#### 2.1 无色或微黄色

第一类为无色或微黄色:有浓香型白酒,清香型白酒,凤香型白酒,豉香型白酒,特香型白酒,芝麻香型白酒,老白干香型白酒,浓酱兼香型白酒,五粮液酒,剑南春酒,口子窖酒,古井贡酒,水井坊酒,舍得白酒,沱牌白酒,互助青稞酒,液态法白酒,固液法白酒和53%vol贵州茅台酒等。

#### 2.2 无色

第二类为无色:有米香型白酒和牛栏山二锅头酒等。

#### 2.3 微黄色

第三类为微黄色:有51%vol~54%vol陈年贵州茅

收稿日期:2010-12-23

作者简介:李维青(1930-),男,江苏江阴人,大学,高级工程师,从事酿酒工作近40年,发表论文、译文40多篇,主编出版《酿酒资料选编》23册,主持、参加研究课题多项,其中获省星火二等奖1项,省优秀新产品新技术成果二等奖1项。

台酒,道光廿五贡酒等。

还有43 %vol,38 %vol和33 %vol的茅台酒(贵州茅台酒,GB18356),未标明其色泽。

### 3 白酒微黄色的来源

综上所述,白酒呈现无色或微黄色绝大多数均属正常的色泽。微黄色可以理解为轻微的、稍微的、略微的或微乎其微的黄色。

#### 3.1 酿酒原料

白酒产生微黄色的来源可追溯到酿酒原料,如高粱原料中含有花黄素,当固态发酵的温度较高,发酵的时间较长,加上蒸馏后的原酒贮存时间又较长时,白酒会呈现微黄色,这是一种情况。

#### 3.2 贮酒的容器<sup>[2]</sup>

第二种情况是,来自贮酒的容器,如用猪血、石灰、油料等裱糊的容器贮酒时,白酒经过较长的贮存(一般3年以上)后,由于血料中的铁离子逐渐溶出而使白酒呈微黄色。

#### 3.3 酒中酯类等

第三种情况是,如酒中含有的酯类(高级脂肪酸酯类等)或杂醇油较多,或者存有类黑精色素,也可能出现类似的微黄色。

#### 3.4 长时间贮存<sup>[1]</sup>

第四种情况基本上属于酱香型白酒所特有的。入库原酒为无色透明,而出厂的成品酒则为微黄透明。这是由于原酒在较长的贮存过程中,生成了一些联酮类化合物,比如茅台酒中含丁二酮2~8 mg/100 mL,是一种黄色油状液体的物质,所以白酒微带黄色,随着陈酿时间的延长,酒的黄色还会加深。

#### 3.5 其他原因

①如纯粮固态发酵的瓶装白酒,遇有碱性条件,又经长时间的阳光照射,也可能使酒呈微黄色,而酒的香味较差。②如酒醅接触到铁锈,会生成一些黄色物质,蒸馏后带入酒中。③如白酒流经铁质的阀门或管道,或加浆用的是含铁离子较多的水,然后稍经存放时日,或者暂贮于铁质的容器等,都会出现比微黄更深的淡黄色或黄色。随着时间的延长,铁离子增多,黄色将逐渐加深,因为,酒中铁离子的含量与白酒呈现的黄色色调成正比关系。这些均属于异常情况,是酿酒工作者不愿意见到的。

### 4 不应过分强调白酒的微黄色

白酒出现微黄色,如系处于正常的酿酒情况下,可否理解为该白酒的贮存时间较长所致,酒的感官质量也比较好呢。从理论上讲,刚蒸出的白酒是无色透明的,白酒显现微黄色与其贮存的时间较长有一定的关联性,但该

酒的感官质量如何,还要闻其香气,尝其口味后方可定夺,其间存有不肯定因素,不一定总是正相关的关系。白酒的贮存时间稍长,尤其是低度白酒,酒色可能呈微黄色,但总酯含量降低而香气较淡薄,总酸含量增加而酸味露头。如由于外来的铁离子而出现的白酒微黄,则该酒的放香减弱,酒带涩感,甚至有铁腥味,导致酒的感官质量明显下降。

白酒出现的微黄色,也可能是在陶坛中贮存所致,一般要经过1年以上;如在坛中糊有多层血料纸的涂层,白酒有可能提前呈现微黄色。

进一步言,白酒的微黄色并非消费者的主要诉求,他们希望的是,白酒的香气淡雅,口感舒适,酒体醇净,回味余香,饮后醒酒快。

如果过分强调白酒的微黄色,把微黄作为产品的卖点,通过媒体大肆渲染,倡导微黄色的白酒才是陈年老酒,才是好酒的象征……那么,是否意为着不呈现微黄色而呈现无色的白酒就不属于陈年老(白)酒,优质产品了?这样会不会有误导饮者之嫌,值得人们深思。

严格讲,白酒应该是无色透明的,但允许带有微黄色。比如,浓香型等白酒的国家标准中明文规定,对“色泽和外观”的要求是,“无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀”。从中可以看出,无色在前,微黄在后,无色是白酒应有的本色,是白酒的真面目。

对呈微黄色的白酒进行专业品评时,其中“色泽”一项,可得满分5分,占总分的5%,但其余5项是,香气20分,口味60分,风格5分,酒体5分和个性5分,它们是否能得满分,尚属未知数,也就是说,白酒呈微黄色,与品评得高分,品质属上乘,没有直接的联系。

白酒呈微黄色,从某种意思讲,是白酒经过陈贮、老熟、质量提高的一种反映,但是,提高白酒的质量是多方面的,而原酒的质量又是关键所在。白酒的贮存时间也并非越长越好,或陈年老酒最好。白酒贮存时间的长短,往往要视白酒的香(类)型、贮酒容器、贮存环境等情况而稍有变动,并非越长越好,越显微黄越好。比如清香型酒以1~2年、浓香型酒2~3年、酱香型白酒3年以上为宜。特别是蒸馏出的白酒、即“原酒”,如其香气较差或邪杂味重,即使经过长期贮存,色泽呈微黄色,但质量也不会上档次,也难步入好酒的行列。比如,浓香型白酒贮存时间太长了(如3年以上),色泽是微黄,但酒精度下降了,年均约降0.15 %vol,口味也变淡了。至于用作调味的白酒,可以考虑贮存3~5年,甚至更长的时间,那时酒的色泽将更黄一些,“陈味(陈香味)”将更浓一些,醇和度将更佳一些。

### 5 白酒的色泽的检测

检查白酒的色泽时,一般依据产品所属的香型标准,

参考其透光性,呈现的颜色,视觉指标或不同色阶等<sup>[4]</sup>。至于白酒的微黄色如何确认,尚未见诸报道,可否参照“香料色泽的检定法”,用0.1 mg/mL的重铬酸钾标准液进行目测比色,作出无色,浅柠檬黄、淡柠檬黄等评价。也可试用黄血盐配成不同浓度的水溶液,以示区分白酒的微黄、稍黄、较黄、淡黄、浅黄、棕黄、黄色等色泽。

## 6 见解和建议

①白酒的微黄色可能是酿酒原料带入的,或酿酒条件异常产生的,或是贮存时间较长等单一因素或几种因素综合造成的。

②白酒的微黄色可能是陈年老(白)酒的一种象征,如果基酒中勾入优质老酒较多,一般可提高白酒的质量,受到饮者的青睐。如白酒的微黄色是生产异常出现的,那么,酒的感官质量将受到影响,甚至降级,这当然是一种极个别的情况。总之,白酒的微黄色与其质量的水平、陈年老酒的属性、或长时间贮酒等不存在正比关系,而是受多种不确定因素所支配。

(上接第116页)

山东葡萄酒实施地理标志品牌保护,有利于山东葡萄酒产业集群,建立美观、生态、长寿的山东酿酒葡萄生态园,使“鲁葡”与法国波尔多、美国加利福尼亚、意大利皮蒙、澳洲南澳大利亚、德国莱茵河畔葡萄酒相媲美,以海岸烟台葡萄酒、蓬莱葡萄酒、青岛葡萄酒领头做靓山东葡萄酒,重点扶持鲁西平原沙地、鲁南丘陵山地、鲁中山区、鲁西南黄河古道产区葡萄种植基地建设,共同做大做强“鲁葡”区域品牌经济、文化和产业效应,世界葡萄酒看中国,中国葡萄酒看山东。烟台全方位打造葡萄酒度假基地,君顶酒庄、南山庄园、汉诺庄园也将酒庄与高尔夫运动结为一体,蓬莱35万亩葡萄基地与18公里葡萄观光长廊规划、烟台、青岛葡萄酒街等都是山东葡萄酒走精品之路的良好开端。

山东葡萄酒市场占有率、出口销量、产品品质、品牌

③白酒的微黄色与陶坛贮酒有关,但不是绝对的,其他贮酒的容器也可能出现,关键是需经时日的积累,其中贮酒的时间较长是一个重要因素。同时,用陶坛贮酒一般可提高白酒的质量,但酒色不一定是微黄色,可能是无色或较微黄色更黄一些。

④白酒的微黄色,大都是由于发酵正常,所产的原酒质优,又经陶坛贮存较长时间而显现的,改变了原有的色泽,该酒陈香陈味俱佳,口感柔和舒适,饮后心旷神怡。

⑤白酒的微黄色属于正常的色泽,但黄色过浓时,将会影响到酒的感官质量,影响到市场开拓的前景。

⑥白酒的微黄色,对于某些白酒产品,如米香型白酒应视为缺点,质量上的一种瑕疵,品评时将酌情扣分。

## 参考文献:

- [1] 李维青.白酒的色泽小议[J].酿酒科技,2006,(12):131.
- [2] 杨小柏,等.陶瓷容器贮酒机理剖析[J].酿酒科技,2000,(3):39.
- [3] 熊子书.酱香型白酒酿造[M].北京:中国轻工业出版社,1994.
- [4] 胡名志.增加醇醛检测指标完善白酒标准[J].酿酒科技,2010,(10):58.

美誉度要领先于国内同行,问鼎中国葡萄酒第一品牌,应抓好苗木培育、区域种植、质量控制、品牌宣传、行业管理,结合各地产业布局和区域经济特点,按照“统一规划、合理布局、重点突出、可持续发展”的原则,进行地域经济特点区域规划,整合组建葡萄与葡萄酒产业集群、围绕葡萄育苗、鲜食葡萄、酿酒葡萄、葡萄酒庄、葡萄资源圃、葡萄酒旅游、葡萄酒营销与酒窖、葡萄与葡萄酒科研与教育等建立8个集群产业链。把葡萄与葡萄酒作为“百年立省”的支柱型产业,以“品质、品牌、发展”为指导方针,使产业发展从无序竞争到有序经营,从量的扩张到质的提升,从短期效益到科学规划发展,突出地域和民族特色。实施山东葡萄酒地理标志法律保护,不断完善葡萄酒产业链,实现集群化发展,使山东葡萄酒真正成为世界酒庄版图上最具竞争力的新生力量。●

## 湖北枝江酒业表彰 2010 年 10 大标兵和 30 名劳动模范

本报讯:2月15日,笔者从湖北省枝江市经济和信息化局获悉:近日,湖北枝江酒业股份有限公司发文通报表彰了2010年度十大标兵和三十名劳动模范,覃新武等10名同志被授予2010年度湖北枝江酒业“十大标兵”称号,付志春等30名同志被评为2010年度湖北枝江酒业“劳动模范”。这些标兵和劳动模范由各部门评选推荐,经严格审核后张榜公示,充分体现了公平、公开、公正的评选原则。该公司不日将隆重召开表彰大会,进行嘉奖。

此次受到通报表彰的标兵和劳动模范,来自于湖北枝江酒业生产、技质、销售、后勤等各个部门,是湖北枝江酒业数千名员工的优秀代表。过去的一年里,他们在各自的工作岗位上兢兢业业,锐意进取,克难攻坚,出色地完成了本职工作任务,取得了十分优异的成绩,为企业的发展进步做出了突出贡献。

2010年,湖北枝江酒业集团实现销售52亿元,其中白酒销售额22.3亿元,实现利税4亿多元,各项经济指标均创历史最好水平,圆满完成了“十一五”计划。(杨至雯,曹玲玲)