

浓香型白酒的贮存与勾兑

张继影 张 倩

(安徽文王酿酒股份有限公司,安徽 临泉 236400)

摘 要: 贮存与勾兑是白酒生产中的重要工艺环节,是提高酒质的必要技术手段。常见的白酒贮存容器有陶质容器、金属容器、塑料容器、血料容器、水泥池容器等。白酒贮存重点是利用贮存容器对原浆酒的净化、对不同等级的酒进行老熟。勾兑主要是对不同的基酒进行组合和根据不同基酒选择调味酒,以及勾兑用水的净化处理。(孙悟)

关键词: 浓香型白酒; 贮存; 勾兑

中图分类号: TS262.31, TS261.4 文献标识码: B 文章编号: 1001-9286(2007)09-0065-02

Storage & Blending of Luzhou- flavor Liquor

ZHANG Ji-ying and ZHANG Q ian

(AnhuiW enwang Liquorm aking Co L td., Linquan, Anhui 236400, China)

Abstract: Liquor storage and liquor blending as the necessary technical measures to improve liquor quality are important technical procedures in liquor production. The usual liquor storage containers include ceramic containers, metal containers, plastic containers, green blood containers, and cement pits etc. The key properties of liquor storage are the use of containers to purify the original liquor and to accelerate the aging of liquor of different grades. The technical points in liquor blending mainly cover the following aspects: proper combination of different base liquor, selection of blending liquor according to different base liquor, and the purification of water used for blending. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Luzhou-flavor liquor; storage; blending

传统工艺生产的白酒,一般都要经过分级贮存适当的时间以后,再经过精心勾调,方能包装出厂。通过多年的生产实践证明,贮存与勾兑是白酒生产中非常重要的工艺环节,应引起足够的重视。笔者就白酒的贮存与勾兑谈谈自己的见解。

1 贮存

1.1 原浆酒的净化

在传统的白酒生产中,一般对原浆酒没有特殊的净化要求。近年来,随着生活水平的提高,人们对酒质的要求也越来越高。因白酒属开放式生产,在生产过程中,难免会带入少量杂质,如处理不当,将严重影响成品酒的质量。因此,原浆酒在贮存前应对其进行净化。一般采用白酒净化器,它是利用吸附原理,对白酒进行脱臭、除杂、防止产生絮状沉淀的设备。功能是除浑浊、去杂味、促老熟、赋予原酒绵软、柔和、干净、爽冽的新感觉,对酒可起到净化的作用。但是,净化器在除浊、除杂的同时,也可能除去酒中少量的呈香呈味物质。因此,建议在进行优质酒净化之前,可先净化一部分香味物质含量较少

的白酒,以减少酒中香味成分的损失。

1.2 分级贮存

新酒入库前,必须先经品评人员进行质量评定。根据口感尝评结论及色谱分析结果,按质量等级或口感特点分别对其进行贮存。各种不同风味及口感的酒,不应不分好坏任意合并,这样既不能保证原浆酒的质量,也不利于下一步的勾调工作。如果条件允许,且有充分的贮存空间,品种分得越细越好。另外,分级贮存后,还要定期品尝复查,调整级别,为勾兑创造最好的条件。

1.3 贮存容器^[1]

白酒的贮存容器较多,常见的有陶质容器、金属容器、塑料容器、血料容器、水泥池容器等。各种容器都有其优缺点。一般可根据具体情况及酒质的要求选择不同的容器。陶质容器稳定性高,不易氧化,且有助于酒质的老熟、陈化,但采用陶器的缺点是酒损较大,库容较小。因此,优质高档的调味酒及长期发酵或双轮底酒可选用陶质酒缸、酒坛;大型钢筋混凝土结构的水泥池容器,贮存量较大,但需要经过加工(可采用猪血桑皮纸贴皮或以瓷砖贴面),以防止渗漏及腐蚀、减少酒损。如果把此

收稿日期: 2007-04-16

作者简介: 张继影(1971-),女,质量工程师,品酒师,调酒师,从事白酒质量工作多年。

种水泥池建在地下或半地下,也可加速酒的老熟及陈酿。此种水泥池可存放质量较好的优质酒;目前,大部分厂家多采用不锈钢罐作为贮酒容器。不锈钢罐虽然成本较高,但其具有容量大(一般在150~400 t)、酒损小的优点,且对于白酒没有不良影响。一般用来贮存数量较大的基酒。

1.4 贮存期

贮存期的长短,对酒的质量也有一定的影响。刚蒸馏出来的新酒,一般都有暴辣、刺激性大等缺点,经过一段时间贮存后,酒体会变得醇香、绵软,口味比较协调、爽净。但是,根据经验,并非所有的白酒都是贮存期越长越好。老熟、陈酿的前提是生产时必须把酒做好——差酒即使经过长期贮存也不会变好。优质高档的酒可以长期存放。俗话说:“酒是陈的香”,指的就是高质量的调味酒、双轮底或三轮底的老酒。但贮存时应注意容器的密封性能,同时还要定期对其进行尝评,注意酒质的变化。名优白酒的贮存期都很长,这样会占用大量的贮存空间,影响生产资金的周转,为了缩短贮存期,也可对酒进行人工老熟,其中包括热处理、微波、高频、电磁场、紫外线、钴⁶⁰-射线、激光处理等方法。但是,迄今为止,人工老熟还有待于进一步深入研究和探索。目前大部分厂家仍采用自然老熟的方法实现酒的陈酿。

2 勾兑

一个大型酿酒企业的勾兑员,一般可能掌握万千升以上的酒源,面对上百个的品种,每一个等级的产品质量都有一个衡定的标准,同时还要考虑不同区域对于酒质口感的要求。实际操作中,在确保每一种产品的酒质稳定的同时,还要考虑原浆酒的数量。因此,作为一个优秀的勾兑师要具备总揽全局的能力,以保证生产良性运转,产品健康成长,使消费者对自己的产品印象深刻、“情有独钟”。

2.1 基础酒的组合

为了使酒的风味达到优雅、细腻、丰满、适口的标准,首先要组合基础酒。组合基础酒时,一定要注意基础酒的选取。可根据不同的质量要求选择不同口感及不同风味的基础酒。一般优质高档产品,应选用较好的优质酒作为酒基;中档酒可选用大曲酒作为酒基;低档酒选用质量一般的曲酒作基酒。选用基础酒时应注意将感官尝评与色谱骨架分析结合起来,充分考虑各种微量组分的量比关系,使基础酒在口感、风味上达到协调、统一的标准,为勾兑调味打好基础。

2.2 调味酒的选择

调味酒选用是否得当,关系甚大。选准了效果明显,且调味酒用量少,可起到画龙点睛之妙用。一般,如果香味不够,可选用酒头调味酒或双轮底酒增加香气,醇厚

不够,可选取比较好的粮糟酒,老酒调味酒可增加酒的陈香味;丢糟酒有时也能提高基础酒的浓香和糟香味。酒尾调味酒由于酸度与乳酸乙酯的含量较高,可增加酒的浓厚感。甚至有些带杂味的酒,如带苦、酸、涩味的酒,也不一定是坏酒,如果运用得当,也各有自己的妙用。这就需要在实践中积累经验,寻找规律,从而提高勾调技能。

2.3 勾兑

在勾兑时先要进行小样勾兑,一般采用1000 mL容量瓶。先计算出各种基础酒(净化处理后)的用量,用量筒量取后放入容量瓶中,再加浆定容至1000 mL,然后品尝。可根据口感及色谱分析结果,选用不同的调味酒对酒进行微调。调味酒的用量大多在0.1‰~0.5‰之间,一般不超过1.0‰。正式勾兑是把满意的小样放大,一般都在50~200 t的不锈钢罐中进行。将所需基础酒、调味酒打入大罐中,搅拌、品尝、加浆、定容至所需酒度为止,搅拌均匀后,取样品尝化验,理化指标及口感达到所需国家标准即可。但需贮存7 d以上,质量稳定后,方可包装出厂。

2.4 加浆用水^[2]

没有符合要求的加浆用水,是难以生产出质量上乘的白酒的,特别是对低度酒来说更为重要。我厂勾兑用水采用优质深井水,甘甜适口,一般可直接用于加浆。但是,根据当前白酒业的发展要求,勾兑用水需经净化处理后方可使用。水的净化方法较多,传统的有砂滤法、煮沸后过滤法、凝集沉淀法等。近年来比较流行的有阴(阳)离子交换树脂处理法、微孔膜过滤及反渗透法等。每一种水净化处理方式都有各自的特点。我厂加浆用水根据不同的要求,选择一种或几种相结合的净化处理方式。这一点笔者已有详细的叙述^[3]。总之,选择加浆用水要以保证酒体无色、清澈、透明、爽净,酒味协调、统一、丰满、适口为标准。

2.5 灌装前过滤

白酒在灌装前应进行过滤,以除去酒中少量的悬浮物(或其他杂质)。一般采用硅藻土或微孔膜过滤器,也可把硅藻土直接加入酒中再过滤。硅藻土中含有少量的铝、钙、镁、铁等盐类,加入白酒中有红棕色沉淀产生,但不影响酒的质量,可使酒体澄清透明,一般用量在1.0‰~5.0‰之间。如采用微孔膜过滤器,滤棒应根据抽酒的数量及时浸泡、清洗,必要时要对其进行更换,以免影响过滤效果。

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,2002.
- [2] 张倩,张继影.不同酒度对加浆用水的要求[J].酿酒科技,2005,(11):46-47.