

玉米小曲白酒生产工艺操作

凌生才

(重庆市丰都县国家税务局,重庆 丰都 408200)

摘要: 介绍了用玉米原料生产小曲白酒的工艺方法,详细介绍了原料配比、粮食糊化、培菌、发酵、蒸馏等工序的工艺操作方法及注意事项。(陶然)

关键词: 小曲白酒; 玉米原料; 工艺操作

中图分类号:TS262.36 ;TS261.4

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2008)11-0139-02

Technical Operation of Corn Xiaoqu Liquor

LING Sheng-cai

(Fengdu State Taxation Bureau, Fengdu, Chongqing 408200, China)

Abstract: The production techniques of Xiaoqu liquor by corn were introduced in details including the proportioning of raw materials, grains gelatinization, bacteria culture, fermentation and distillation etc., and the relative noticeable points.

Key words: Xiaoqu liquor; corn; technical operation

小曲白酒厂大多采用玉米原料生产小曲白酒,玉米分高山(海拔 800 m 以上)玉米和低山(海拔 500 m 以下)的玉米。高山玉米由于气温低,生长的时间长,皮薄、淀粉含量略高,出酒率就略高。现将青龙乡酒厂用当地产玉米(海拔 800 m 以上)生产小曲白酒工艺操作介绍如下,供参考。

1 原料

玉米 300 kg,根霉酒曲冬季 2.4 kg,夏季 1.8 kg,稻谷壳 8%~10%,月平均出酒率 54.5%(按 57%vol 计算)。

2 粮食糊化

2.1 泡粮

用闷粮水泡粮,泡粮水淹过粮面 12~15 cm,用锨搅拌均匀,粮面水温 72~75℃,加木盖保温,泡 8~10 h,然后放去泡粮水,干发到第 2 天烤酒结束后,入甑初蒸。

2.2 初蒸

烤酒结束后,用水将锅洗干净,加入底锅水,底锅水离甑篦高 17~20 cm。将粮撮入甑内,待全甑粮面圆汽以后,扣尖盖初蒸 20 min 后,用当天烤酒后的冷凝温水,放入锅内闷粮。

2.3 闷粮

盖上尖盖放闷水,第一次敞开尖盖闷水,淹过粮面 17~20 cm,记住放闷水所需要的时间,用竹片一块,插入进水桶,闷水加足后,在竹片淹过的地方刻一标号,两

者结合,测闷水多与少,用大火升温到 80℃,又用中火升温到 95℃(用温度计 1 支插甑边缝处检查温度),闷水时间为 1.5~2 h,敞开尖盖检查粮粒破口达 85%~90%,甑内粮面撒谷壳,放去闷粮水,敞尖盖冷吊到次日早上 2:00~3:00,拨火复蒸。

2.4 复蒸粮

复蒸粮待甑内圆汽后,再盖好尖盖复蒸 1.5~2 h 后,敞尖盖,将端粮撮锨等放入粮面,借蒸汽灭杂菌,蒸 10 min,又冲去粮面的阳水,粮粒透心,柔熟,即可以出甑摊凉下曲。

3 下曲培菌

3.1 摊凉

先将摊凉的屯撮一排一排地放好,屯撮中撒灭菌后的谷壳少许,将甑内复蒸后的玉米端入屯撮中,用锨翻选刮平,插温度计 4 支,先倒后翻,以调节熟粮的温度。

3.2 下曲

用高温下曲的方法,这时熟粮裂口大,易与熟粮淀粉接触,分 3 次下曲,第 1 次粮温降到 50~55℃,下曲量的 1/3;第 2 次下曲,粮温降到 40~50℃时,用一空屯撮放好,一个一个地转到屯撮中,下曲量 1/3,下曲完后,将屯撮中的粮食拌匀;第 3 次下曲,将粮温降到 35~40℃,下曲量是总曲量的 1/3,先留用曲的总数 10%,曲药作箱底面曲药,粮温降到 27~28℃,撮入箱内刮平。

3.3 入箱培菌

①箱底垫谷壳一层,其厚薄视室温高低而决定。在

收稿日期:2008-06-26

作者简介:凌生才(1930-),男,初中,技术员,酒类专卖所所长,发表论文 30 余篇,编写《四川粮食小曲白酒生产汇编》10 余万字。

