

# 绍兴黄酒生产中米浆酸的控制

杨百荣

(浙江绍兴东风酒厂, 浙江 绍兴 312030)

**摘要:** 黄酒生产中的米浆酸直接影响黄酒的质量, 浸米工艺是浆酸值高低的关键, 浸米后的浆酸必须控制在 0.8~1 g/100 ml 内。浸米应注意: (1) 新碾制的米不能立即浸; (2) 浸米前先放水一半; (3) 浸米落池后, 水管插入底, 除去米中杂质; (4) 用压缩空气疏松米池, 不使浸米沉积; (5) 注意气候变化, 调节浸米时间; (6) 根据米质浸米。(孙梧)

**关键词:** 绍兴黄酒; 米浆酸; 浸米

**中图分类号:** TS262.4; TS261.4

**文献标识码:** B

**文章编号:** 1001-9286(2001)06-0110-01

## Control of Serous Acid in the Production of Shaoxing Yellow Rice Wine

YANG Bai-rong

(Shaoxing Dongfeng Distillery, Shaoxing, Zhejiang 312030, China)

**Abstract:** The serous acid in the production of yellow rice wine has direct effects on the quality of the wine and the technique of rice steeping is of vital importance for the acidity of the serous acid. The concentration of serous acid should be controlled between 0.8~1 g/100 ml. The problems we must consider in rice steeping are as follows: 1. Newly-grinding rice could not be steeped immediately; 2. The water should be discharged by half before rice steeping; 3. The hose should be placed to the pit bottom to remove the impurity in rice; 4. Compressed air is used to loose the rice space; 5. Rice steeping time should be adjusted according to the change of climate; 6. Rice steeping should be confirmed by rice quality. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** Shaoxing Yellow Rice Wine; serous acid; rice steeping

绍兴黄酒是中国名酒,也是世界名酒。它的最大特点是浸米时间特别长,最长时要超过20天,目的是在浸渍过程中,积累以乳酸为主的大量有机酸,形成酸性的浆水,使发酵呈酸性,抑制产酸杂菌的繁殖,从而防止酿酒时发生酸败;同时酸浆中含有较丰富的氨基酸和生长素等成分,为酵母菌的繁殖提供了良好的营养。绍兴黄酒在生产过程中采用的“三浆四水”的传统工艺操作,更赋予酒中氨基酸含量及酒体的风味质量。

随着生产规模的扩大,为提高场地的利用率,减小劳动强度,提高劳动生产率,绍兴许多酒厂已用铁池、罐替代了传统的陶缸,一般一池、罐相当于20只左右的陶缸。设备改变后,如控制得当,酒的质量不会降低,但控制不当,就会适得其反。笔者经过多年的实践,对传统绍兴黄酒的生产摸索了一套浸米的规律。

浸米,乍看起来很简单,其实不然,发酵中出现的问题,往往是浸米不当引起的。如浸米时间短,酸度偏低,往往会造成发酵后劲不足,头耙后,温度上不来,影响发酵;而浸米时间过长,酸度偏高,又会引起发酵酸度偏高,口感差。浸米酸度的控制,不但同时间有关,还同气候、米质有密切的关系。通常粳糯水分在14.5%以内。浸米的水温与时间关系如表1。

表1 浸米时间与水温的关系

水温(℃)	19以上	18~16	15~13	12~10	9~7	6以下
时间(d)	8~9	10~11	12~13	14~15	16~17	18~20

表1所指的浸米场地是在自然条件下的室外露天。

原料往往不是一成不变的。企业为降低成本或长期阴雨天,稻谷水分超标,这样浸米时间就要相应调整。一般水分提高1%,浸米时间就要缩短1天。粳糯与籼糯由于米质不同,籼糯质硬,浸米时间可相应地延长1~2天。但不管怎样,浸米后的浆酸必须控制在

0.8~1 g/100 ml(以琥珀酸计)范围内。

在浸米中还必须注意:

(1) 新碾制的米不能立即浸。现在许多供货商,都是客户要多少碾多少,立即运到厂里,由于在碾制过程中米的品温升高,水分降低,如立即浸入,吸水率会超过标准,易使淀粉损失,米粒结块,发生稠浆。因此,新碾制的糯米要贮存2天以上,使品温缓慢下降,待米粒水分均匀后再浸。

(2) 浸米前要先放水一半以上,其目的是不使底层米吸水涨得太实。

(3) 米落池后,把水管插入池底,让米中的杂质(悬浮物)从池口溢出,以提高米的精白度,也使米相对较疏松,同时做到米不露白,一般水面超过米面约10 cm。

(4) 用压缩空气疏松米池,不使浸米沉积,以适宜于米的浸渍发酵。用压缩空气疏松米池一般4次以上,第一次为浸米的当天,第二次为次日,第三次为中途,第四次为放浆水的前一天,这样使米浆不发稠,浆水容易放出。

(5) 要时刻注意气候变化,因为传统绍兴酒生产都是在自然条件下生产的,当冷空气来之前,虽然水温还未降低,但要提前增加浸米时间,以适应气温的降低。

(6) 当浸米水温低,但浸米后气温持续回升,而企业每天的生产量不能加大,因而使浆酸偏高,可以适当用清水稀释,使浆酸降到需要的标准。

在做好上述注意事项的同时,各企业的采购人员应该要特别注意米质情况。现在许多粮食部门,为了对付持续的阴雨天,都配备了稻谷烘干机。烘干的稻谷要特别注意。有些由于设备的原因或因控制不当,所烘过的稻谷碾出的米遇到水就疏松,无法蒸煮,这种米绝对不能食用。●

收稿日期: 2001-07-29

作者简介: 杨百荣(1959-),男,浙江绍兴人,中专,车间副主任,发表论文数篇。